LE GOÛT DU JAPON

N°8 - Eté 2006

WASABI

◎ **Les restaurants japonais quartier par quartier**



THIERRY MARX

LE CUISINIER JUDOKA

REGION

TOULOUSE JAPONAIS

EUROPE

WEEK-END NIPPON À STOCKHOLM

VOYAGE

DÉCOUVREZ LE JAPON AVEC DES BAGUETTES

dossier

VIN, SAKÉ, CHAMPAGNE

QUE BOIRE AVEC LA CUISINE JAPONAISE ?



NIPPON DASHI

BASE POUR BOUILLON JAPONAIS



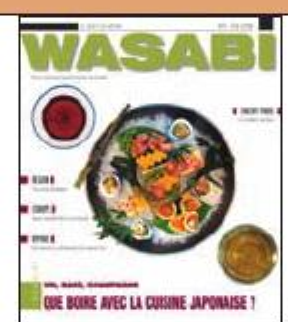
L'ESSENCE MÊME DE LA CUISINE JAPONAISE

- Indispensable aux sauces et aux soupes, cette poudre à base de poissons entre dans l'élaboration de la plupart des plats
- Répondant aux critères de qualité et d'exigence des Japonais, son emballage hermétique est garant d'une excellente conservation



DISPONIBLE CHEZ FOODEX - TÉL. : 01 46 47 44 39 - FAX : 01 46 47 44 44

PAR PATRICK **MANASSON**



A la santé de l'Anguille !

Du 29 juin au 2 juillet Bordeaux fêtera le vin avec, comme invitée d'honneur, la ville de Fukuoka, sa jumelle nipponne. L'occasion, pour Wasabi, de poser la question de l'accord des vins avec les mets japonais. Doit-on forcément boire du blanc avec les sushis et du rouge avec le bœuf grillé ? Faut-il privilégier les vins acides et secs ou au contraire doit-on aller vers les plus tanniques ?

Pour le savoir, nous avons interrogé plusieurs sommeliers amateurs de poisson cru mais aussi un grand nombre de chefs japonais installés en France et, presque tous, fins connaisseurs du vignoble français.

De l'ensemble de leurs réponses, se dégagent quelques règles simples que nous vous invitons à découvrir et à tester lors de vos prochains repas.

A la veille des vacances, Wasabi vous propose trois destinations qui, chacune à sa manière, déclinent le goût japonais. La Suède, tout d'abord, où, entre deux croisières dans les fjords, vous pourrez vous prélasser dans un bain digne des meilleurs *onsen* et déguster un *teppanyaki* en *yukata* !

Toulouse, ensuite, où vous découvrirez l'un des plus beaux jardins japonais d'Europe et quelques bars à sushis fort bienvenus au pays du cassoulet.

Kyoto et Tokyo, enfin, où Wasabi vous propose de profiter de la campagne *Yokoso Japan*[1] pour vous initier à la vraie gastronomie nipponne tout en visitant les plus beaux temples et jardins de l'archipel.

Quel que soit votre choix, nous vous souhaitons un très bel été et vous donnons rendez-vous en septembre pour un Wasabi nouvelle formule plein de belles surprises.

Dernière minute : A l'heure où nous mettons sous presse, nous apprenons le décès, à l'âge de 79 ans, du réalisateur Imamura Shohei, seul Japonais à avoir obtenu deux fois la Palme d'Or à Cannes avec la Ballade de Narayama en 1983 et l'Anguille en 1997.

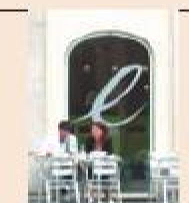
Imamura nous quitte au lendemain du Festival de Cannes et à la veille de la saison de l'anguille que les Japonais mangent traditionnellement l'été. Ce numéro de Wasabi lui est dédié.

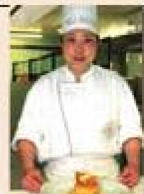
(1) Littéralement « Bienvenue au Japon ». Menée par le gouvernement japonais, cette campagne a pour objectif de doubler le nombre de touristes au Japon d'ici 2010.

- COUVERTURE : I. Yaka pour Wasabi
- RÉDACTION : Catherine **Belkhodja**, Paul **Chambord**, Patrick **Duval**, Patrick **Manasson**, André **Nomexy**, Jean-Luc **Toula-Breysse**.
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : **Higashiuchi** Toshimasa, **Murata** Yukiko, **Tominaga** Noriko.
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Québécor**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION DE L'ASSOCIATION COMME DES VOYAGES,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **info@wasabi.fr**
SITE INTERNET : **www.wasabi.fr**

SOMMAIRE







Le nouveau zen est l'un des rares japonais de l'Opéra à bénéficier d'une terrasse.

D'UN ZEN À L'AUTRE

En attendant l'ouverture du nouveau Kinugawa (teppanyaki + cuisine traditionnelle) en janvier, rue François 1er, les « sushis-addict » ont au moins deux nouvelles adresses à essayer d'urgence : Kiyoshi Aiba, l'ancien chef du Zen, rue du Louvre, vient de prendre les commandes d'un nouveau restaurant également appelé Zen (mais avec un autre idéogramme qui signifie « bon » et qui est surtout le prénom du propriétaire du restaurant, M. Zen Okawa) rue de l'Echelle ; en plein quartier japonais donc.

La déco est très printanière avec une dominante vert pomme assez tendance. L'espace est lumineux et très reposant à l'heure du déjeuner.

La carte est variée avec deux sortes de menus sushis : l'un basique à 18 €, l'autre de luxe (jô) à 24 €. Le plat du jour, servi dans une « lunch box » (bento) est copieux et d'un bon rapport qualité-prix (15 € pour un délicieux teriyaki). Mais la véritable spécialité du Zen, ce sont les ramen (nouilles de blé) fabriquées sur place avec une formule déjeuner ramen+gyoza à 12 € très prisée des « expats » qui ont rappliqué en force. Pour les amateurs, le Zen propose également un curry de porc pané (Katsu curry) préparé comme au Japon.

Pour accompagner le repas : saké, shochu, bière Asahi en bouteille ou Kirin à la pression. Bref, une nouvelle adresse à recommander à tous les amateurs d'authenticité et de cuisine familiale. ■

Zen, 8 rue de l'Echelle, 75008 Paris.
Tél : 01 42 61 93 99. Ouv. Tlj.



LE SUSHIMAN PHOTOGRAPHE

Ouvert depuis quelques mois à peine, Kirakutei est d'ores et déjà une adresse qu'on se sussure entre amis. Comment et pourquoi le talentueux chef Awano est-il allé se cacher au fin fond du XIVe arrondissement ? Mystère. Ce qui est certain c'est que ses sushis, tout ronds et incroyablement frais, sont non seulement délicieux mais composent, dans l'assiette de véritables petits tableaux. Normal, Awano san n'est pas seulement cuisinier. C'est aussi un talentueux photographe (voir la photo ci-dessous).

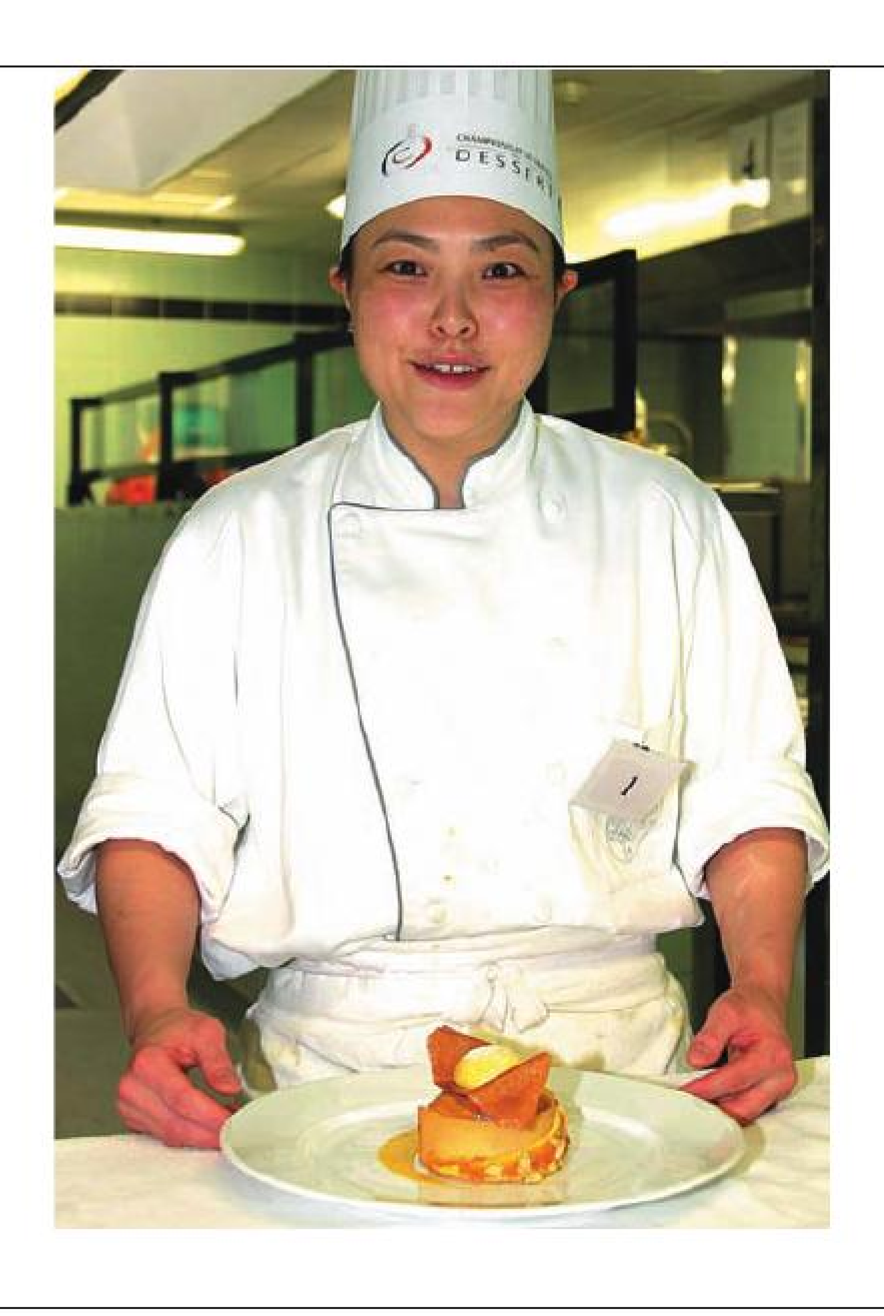
Ses assortiments de sushis sont une aubaine à 15 et 25 €. Mais attention, la salle est toute petite et, bien qu'un peu excentré, Kirakutei affiche souvent complet. Réservation recommandée.

Kirakutei, 38 rue Pernetty, 75014 Paris. Tél. : 01 45 42 33 15. F. dim. et lun.





Deux plateaux de sushis préparés par le talentueux chef du Kirakutei, M. Awano.



ARIGATO POUR LES GÂTEAUX

Organisé par le Centre d'étude et de documentation du sucre (CEDUS), le championnat de France des desserts 2006 a été remporté, dans la catégorie professionnelle, par la Japonaise Mari Tanaka du restaurant Alain Ducasse Plaza Athénée. Elle avait préparé un « Crousti-fondant aux agrumes et sirop d'érable » qui a laissé béat d'admiration le président du jury, Régis Marcon (3 étoiles au Michelin). Celui-ci s'est surpris à « presque finir » cette gourmandise alors qu'il en avait encore 7 autres à déguster ! Les critères de sélection de ce championnat sont la créativité, la technique, la présentation et bien entendu les qualités gustatives du dessert.

CONCOURS DE HAÏKUS (POÈME EN 3 VERS)

En Novembre 2005, Marco Polo Magazine, à l'initiative de Catherine Belkhodja, a lancé un grand concours de haïkus francophones gratuit et ouvert à tous. Plus de 1000 haïkus ont été ainsi rassemblés, en provenance de 10 pays. 72 d'entre eux ont été publiés dans le numéro 11 du magazine. Les 200 000 lecteurs de Marco Polo ont été appelés à sélectionner 30 lauréats. La remise des prix a eu lieu le 18 mai, lors d'une cérémonie à la Maison de la Culture du Japon, sous le haut patronage de l'Ambassadeur du Japon à Paris.
Phillippe QUINTA, Prix KAREDAS, a gagné un voyage au Japon offert par AIR FRANCE pour le haïku suivant :

Tiens, voilà sa tête,
Mais bon ! Jusqu'aux petits pieds,
Faut que maman pousse

Diane DESCOTEAUX (Prix Humour) gagne une méthode ASSIMIL et un guide du Japon Petit futé. Chantal PERESAN ROUDIL gagne une caisse de grands crus Château Soutard. La liste complète des gagnants et leurs haïkus sera publiée dans le numéro 12 de Marco Polo et sur : www.marcopolo-magazine.com.

ON CONNAISSAIT KARL ET GROUCHO. IL FAUDRA DÉSORMAIS COMPTER AVEC THIERRY MARX. A LA FOIS JUDOKA ET CUISINIER DE GÉNIE, CET OUTSIDER DE LA HAUTE GASTRONOMIE A FAIT SES CLASSES AU JAPON OÙ IL CONTINUE DE SE RENDRE CHAQUE ANNÉE



Marx attaque !

RECUEILLI PAR PATRICK **DUVAL**

Il y a au moins deux façons de rencontrer Thierry Marx dans un cadre professionnel. La première - et sans doute la plus détonnante - est d'aller déjeuner au Cordeillan-Bages, de préférence un dimanche. Car ce jour-là, en compagnie de quelques privilégiés, vous pourrez jouer les cobbayes et tester les créations du Maître. Crayon dans une main, fourchette dans l'autre, vous devrez noter vos moindres impressions et donner votre sentiment sur chaque plat. Thierry Marx ramasse ensuite les copies et revoit la sienne en fonction des commentaires. Les tentatives qui ne sont pas « comprises » par le public sont impitoyablement abandonnées. Quant aux plats qui recoivent un bon accueil, ils sont mis au menu de la semaine suivante avec, éventuellement, quelques améliorations suggerées par les clients. Pour remercier les convives qui se prêtent à l'exercice, Thierry Marx offre le déjeuner à une personne de la table.

Boeuf Carottes façon T. Marx.



« Ce rapport avec le public, j'en ai besoin car c'est lui qui me fait avancer », explique ce chef qui, tout en revendiquant une « cuisine d'auteur », n'a jamais déposé la moindre recette. Au contraire, ses créations sont généreusement offertes au public par le biais d'internet « et c'est très bien comme ça », sourit le double étoilé au Michelin et chef de l'année 2006 Gault-Millau.

La seconde façon de rencontrer Thierry Marx est de le retrouver à son dojo de Bordeaux où, une fois par semaine, il enseigne le judo et le jiu jitsu. Ceinture noire 5e dan, il considère comme un devoir de transmettre ce que lui ont appris ses maîtres et, malgré un emploi du temps de star, continue, modestement, à enseigner.

« En judo, comme en cuisine, on ne peut pas tricher, dit-il. Les qualités qu'on doit développer sont les mêmes : rigueur et respect. Respect de l'autre ou respect du produit, c'est la même chose. »

RIEN N'EST JAMAIS ACQUIS

Grâce au judo, Thierry Marx conserve une certaine humilité dans son métier de chef : « Je me suis vite rendu compte que rien n'est jamais acquis, dit-il. Mon maître japonais disait toujours que le vrai grade de débutant, c'est la ceinture noire car c'est souvent à ce moment qu'on croit savoir. » Parce que nous voulions le faire parler du Japon, sa passion, nous avons préféré donner rendez-vous à Thierry Marx au Ya-





kitori Sushicho, à Paris[1], dont le chef, M. Saito, a dû déployer tout son talent pour recevoir dignement son prestigieux collègue. Celui-ci ne manquera d'ailleurs pas, à la fin du repas d'aller, très confraternellement et très sincèrement, le féliciter.
« Ce qui me fascine et me plaît au Japon, c'est le respect, l'attention à l'autre qu'on ressent partout où l'on va », explique Thierry Marx qui passe en moyenne trois mois par an sur l'archipel, lorsque le Cordeillan-Bages est fermé, entre décembre et février. « J'y mène une activité de conseil en restauration. En ce moment, par exemple, je travaille sur le concept de restaurant ephémère. »

UN MÉLANGE DE SPONTANÉITÉ ET DE PRÉCISION

Blouson sport et casquette de rappeur rouge vissée sur un crâne de moine zen, le moins que l'on puisse dire est que Thierry Marx n'a pas vraiment le look d'un Ducasse ou d'un Robuchon… Bien qu'il soit, actuellement, l'un des chefs les plus en vue, il lui reste, à l'évidence, quelque chose de son enfance dans le 20e arrondissement de Paris puis en banlieue. Et l'on retrouve, dans sa cuisine, l'anticonformisme de la jeunesse en révolte… Et aussi beaucoup de curiosité. Ainsi, pour mieux comprendre la structure des ingrédients, il n'hésite pas à les scanner ! Résultat : ses plats, légers comme l'azote, sont un mélange spontanéité et de précision avec, parfois, une inspitation inattendue qui lui vient des petits marchands ambulants d'Osaka.
Car pour en arriver là, Thierry Marx a beaucoup voyagé, beaucoup observé. Après avoir débuté comme compagnon pâtissier (son père fut compagnon maréchal ferrand puis compagnon chauffagiste) il s'engage comme casque bleu au Liban. Puis, en 89, découvre le Japon où il fait la connaissance de Mikuni, propriétaire d'un grand restaurant français de Tokyo. Celui-ci comprend vite qu'il a affaire à quelqu'un hors du commun. Sans hésiter, il l'introduit chez Takeishi à Kyoto, une maison traditionnelle, qui sert le kaiseki depuis 17 générations. Marx y apprendra les bases de cette cuisine, notamment la cuisson a basse température (la spécialité de la maison est la cuisson dans les sources d'eau chaude).
Tout en continuant à pratiquer le judo, raison principale de son séjour au Pays de Levant, Thierry parcourt l'archipel en travaillant pour différents restaurants. Il passe même quelques mois dans un restaurant de sushi (« sans contact avec le public » précise-t-il) histoire d'apprendre à travailler le poisson cru. Rentré en France, il ouvre un premier restaurant, près de Tours, et décroche tout de suite une étoile au Michelin. Puis, on lui propose de prendre la direction d'un restaurant à Nancy et il obtient, là encore, une étoile. Tout ce qu'il a appris au Japon, il le transforme, l'adapte, le met au service de sa créativité.
« Un jour, raconte-t-il, on a fait venir 7 chefs japonais à l'école Tsuji à Lyon. Face à eux 7 chefs français. Le thème de la rencontre était le turbot vivant. Chacun avait un turbot et devait le tuer et le préparer. Bien sûr, les Japonais étaient extraordinaires dans la façon de tuer le poisson avec des gestes précis, au millimètre tandis que nous n'étions pas très à l'aise avec cette bestiole qui gigotait et qui nous échappait sans cesse des mains. Mais ensuite, je dois dire que les Japonais étaient « scotchés » quand ils ont vu et goûté nos réalisations. Je pense que les deux approches, française et japonaise, à l'image de ce qui s'est passé ce jour là, peuvent beaucoup s'apporter. »
Mais Thierry a vite la bougeotte et repart pour l'Asie. Cette fois, c'est à Singapour qu'il pose ses valises. Il y restera un an avant de faire un voyage qui le mènera en Thailande, au Cambodge et au Vietnam.
A son retour, en 1998, il rencontre Jean-Michel Cazes qui lui confie le Cordeillan-Bages. En un an, il obtient une fois de plus une première étoile (1999) et dès l'année suivante la 2e. Mais Thierry Marx ne fanfaronne pas pour autant et sait que rien n'est jamais acquis. Il aime citer le célèbre chef de guerre Miyamoto Musashi dont un élève voulait devenir un grand sabreur. « Au lieu de lui enseigner le sabre, Musashi lui a mis un balai dans les mains et lui a demandé de balayer la cour. Cela a duré plusieurs années jusqu'à ce qu'un jour, il l'attaque par surprise. L'autre fut incapable de se défendre et Musashi, très en colère, lui dit :
« Quoi ! je t'ai donné la chance de m'observer et c'est tout ce que tu as appris ! » ■



Betterave réglisse.

Bonne adresse

■ Restaurant Cordeillan-Bages
Route des Châteaux
33250 Pauillac
Tél : 05 56 59 24 24
www.cordeillanbages.com

Une partie de la production est débitée en longes destinées aux sushiyas.

REPORTAGE

Les Espagnols élèvent le thon



En quelques minutes, les thons sont remontés sur le pont et vidés.

IL Y A QUELQUES ANNÉES, L'AMETLLA DE MAR ÉTAIT UN VILLAGE DE PÊCHEURS COMME IL EN EXISTE DES DIZAINES SUR LA CÔTE CATALANE. LA DEMANDE JAPONAISE POUR LE BLUEFIN, LA « ROLLS » DU THON, A TRANSFORMÉ LA VIE DES HABITANTS

PAR PAUL **CHAMBORD**

7 heures du matin. Une dizaine de marins s'affairent sur l'un des trois bateaux-usines de Norcomatun, nettoyant à fond les cales et vérifiant une dernière fois le matériel de levage dans le jour qui se lève. Pere Vicent Balfego, l'un des deux patrons de la société s'installe aux commandes. Quelques minutes plus tard, à trois ou quatre miles de la côte, il s'amarre à une bouée géante qui délimite l'un des trois parcs à thons de sa « ferme ». Sous chacune des bouées, sont accrochées d'immenses cages d'une trentaine de mètres de diamètre et profondes d'environ 40 mètres. A l'intérieur de chacune d'entre elles sont enfermés près d'un milliers de thons pesant entre 80 et 250 kilos.

« Nous avons ici environ près de 350 tonnes de bluefin (1) », explique Pere Vicent précisant que son cheptel consomme chaque jour environ 12 tonnes de maquereau, chiffre qui monte jusqu'à 40 tonnes en été ! Pour grossir d'un kilo, un thon n'ingurgite en effet pas moins de 10 kilos de poisson !

Tandis qu'à bord, les marins installent de grands tapis de feutre destinés à recevoir les thons pour les préparer, deux plongeurs équipés de bouteilles descendent à l'intérieur du filet. Leur travail : ramener les thons vers la surface et les diriger vers un filet plus petit descendu par des palans et qui sera ensuite tiré hors de l'eau par les marins. En quelques instants, une dizaine de thons aux reflets argentés frétillent à la

LES MAQUEREAUX AU SECOURS DES

Une équipe de chercheurs japonais l'affirme : un couple de maquereaux peut engendrer des thons ! A condition, bien sûr, de leur faire subir au préalable une sorte d'insémination artificielle.

Le groupe dirigé par Goro Yoshizaki de l'Université des sciences marines de Tokyo, très en pointe sur les biotechnologies, a déjà réussi l'opération sur des truites d'espèces différentes.

Selon le professeur Yoshizaki, cette technique de reproduction serait le seul moyen d'éviter la disparition



surface. Une fois tués, les poissons sont hissés sur le pont où ils sont aussitôt vidés et descendus dans la cale remplie de glace. Au retour, le capitaine du bateau m'explique que les thons de la ferme sont sauvages et non d'élevage. La pêche a lieu chaque été mais au lieu de tuer les thons sur place, on les prend vivants puis on les engraisse dans les parcs de façon à pouvoir répondre à la demande (exclusivement japonaise) tout au long de l'année.
Les bans de thons sont d'abord repérés par avion (Norcomatun en possède 3) au large des Baléares avant d'être capturés et ramenés dans des cages amarrées au bateau.
Il y a cinq ans, Norcomatun a investi quelque cinq millions d'euros dans une usine ultra-moderne comprenant notamment un entrepôt à -60°. Parfaitement nettoyés et pesés sous l'œil attentif d'un contremaître japonais, ils sont placés dans de grandes boîtes en polystyrène et expédiés à Tokyo où ils arrivent, 48 h plus tard, sur le marché de Tsukiji.
Les associations de protection de la nature protestent contre ces pratiques qu'ils jugent dangereuses pour l'espèce. De fait, les réserves de thon ont tendance, ces dernières années, à diminuer son prix augmentant, lui, en proportion exactement inverse : actuellement, le kilo de bluefin se négocie, au Japon, entre 26 et 29 euros.
Quant aux amateurs français, il est peu probable qu'ils goûtent un jour ce nectar qui n'a que bien peu à voir avec le thon servi dans les meilleures sushiyas parisiennes… ■

[1] Bluefin signifie aileron bleu. Les autres espèces les plus répandues sont le Yellow fin et le Big eye.



48 heures après avoir été pêchés, les thons sont vendus aux enchères de Tsukiji.

THONS

**d'espèces comme le Bluefin ou d'autres poissons plus rares encore.
Les recherches en ce sens en sont encore à leur balbutiement mais elles intéressent à la fois les protecteurs de l'environnement et les producteurs de poisson. Elles sont d'autant plus prometteuses que la même opération serait possible avec les oiseaux, un couple de poulets pouvant donner naissance à des ibis ou des aigles… (d'après un article paru dans le Nikkei Weekly du 27 mars 2006).**

Le cru et les crûs

où comment accorder vins français et mets japonais

S'IL FALLAIT EN CROIRE LES PURISTES, LES SUSHIS NE POURRAIENT SE DÉGUSTER QU'AVEC DE LA BIÈRE OU DU SAKÉ VOIRE AVEC DU THÉ VERT ! TOUT AUTRE BREUVAGE, NOTAMMENT LE VIN, DÉTRUIRAIT IMMANQUABLEMENT LA SUBTILE SAVEUR DU POISSON CRU.

A L'OCCASION DE « BORDEAUX FÊTE LE VIN » DONT LA VILLE INVITÉE EST, CETTE ANNÉE, FUKUOKA (1), NOUS AVONS ENQUÊTÉ AUPRÈS DE GRANDS CHEFS JAPONAIS ET INTERROGÉ DES SOMMELIERS - FRANÇAIS ET JAPONAIS - AMATEURS DE GASTRONOMIE NIPPONNE. TOUS NOUS ONT CONFIRMÉ CE QUE NOUS PRESSENTIONS : VIN ET SUSHIS SONT NON SEULEMENT PARFAITEMENT COMPATIBLES MAIS RELÈVENT D'UNE VÉRITABLE SCIENCE. D'AILLEURS, LES VENTES DE VIN AU JAPON SONT EN PLEIN ESSOR ET CE MARCHÉ REPRÉSENTE, POUR LE BORDEAUX, 25% DES EXPORTATIONS, DEVANT LES ETATS-UNIS ! PREMIER MAGAZINE À ABORDER CE SUJET, WASABI OUVRE À SES LECTEURS LA VOIE À DE NOUVEAUX PLAISIRS GUSTATIFS. ALORS LEVEZ VOS VERRES DE BORDEAUX, DE BOURGOGNE OU DE CÔTES-DU-RHÔNE ET DITES « KAMPAÏ » !

(1) Du 29 juin au 2 juillet 06, cette ville jumellée à Bordeaux depuis 1982 sera à l'honneur à travers des animations, des spectacles et un Pavillon de plus de 400 m². Les visiteurs pourront notamment découvrir le shochu, un alcool de papates douces, spécialité de la région.



LAURENT DECONINK, CHEF DE CUISINE POUR LA FAMILLE PERRIN :

« Il faut respecter la fraîcheur du poisson »

ENQUÊTE PATRICK **MANASSON** ET YUKIKO **MURATA**

Trouver des accords entre les vins et les mets asiatiques (notamment japonais), c'est la mission qui a été confiée à ce chef par la famille Perrin, l'un des grands producteurs de vins des Côtes-du-Rhône. Depuis deux ans, il mène des recherches dans cet esprit.

Quels sont selon vous les qualités essentielles que les vins doivent posséder pour accompagner les sushis ?

Il me semble avant tout essentiel de préserver la nature des produits et de mettre en avant la notion de fraîcheur exprimée par ce met tant dans le choix des ingrédients que par leur qualité.

Il convient donc, tout d'abord de choisir un vin qui se boit frais, avec une vraie notion de naturel, qualité que l'on retrouve bien dans les vins des Côtes du Rhône.

Je recommande donc de choisir un blanc ou un rosé en prenant le soin de maintenir la bouteille fraîche dans un sceau à glace.

Plusieurs paramètres permettront d'affiner le choix et d'atteindre une vraie harmonie entre le met et le vin. En voici quelques "clefs" :

- Il est important d'avoir un belle acidité dans le vin afin de respecter la fraîcheur du poisson. Exactement comme lorsqu'on assaisonne un saumon fumé ou même une huître, d'un trait de citron.
- Pour compléter l'acidité que l'on peut retrouver dans le riz ou la force du wasabi, c'est le fruit exprimé par le vin qui balancera l'un et l'autre de ces deux assaisonnements. Ce fruit vous le retrouverez aussi bien dans un rosé que dans un blanc. Les Perrin Réserve blanc et rosé en appelation Côtes-du-Rhône sont des vins à caractère traditionnel, avec une véritable expression de fruit, aromatique, souple et ample, rafraîchie par une belle acidité. Et c'est parfaitement ce que réclame le sushi.
- La sauce soja, avec son aspect caramélisé, légèrement réduit, d'une belle longueur aux notes sucrées et salées à la fois, mais aussi le gingembre rose étonnament rafraîchissant, énergique, détonnant comme un coup de fouet, avec un petit goût "candy" et amilyque, créent une harmonie élégante sur un blanc aromatique.

Ces assaisonnements apportent aussi en bouche, une très belle sensation de plaisir lorsqu'elle s'entremêle avec le fruité d'un rosé.

- Diriger plutôt le choix de votre vin sur un rosé pour un poisson à chair rouge ou rose comme le saumon ou le thon et le lien entre le met et le vin rosé sera la sauce soja . Et plutôt sur un blanc ample mais frais (doté d'une belle acidité) pour un poisson à chair blanche comme la daurade par exemple.

Quels sont les vins a eviter avec ce type de plat ?

Le vin rouge est à exclure si l'on parle d'accord "mets et vins" pour les sushis. A bannir également, les vins moelleux, voire aussi les vins blancs manquant d'acidité et de fraîcheur. A fuir : tous les vins qui pourraient être qualifiés de "mous".



Photo I. Yaka

Quid des autres plats traditionnels japonais comme les tempuras (beignets de légumes et de poissons) par exemple ?

Là encore, je m'orienterais plutôt sur un blanc aromatique à la seule condition qu'il soit frais et dynamique. Sinon un blanc un peu « rassi », dépouillé, avec une légère note minérale.

Et pour le sukiyaki ?

C'est avec ce type de plat que viendra le moment d'ouvrir une bouteille de vin rouge s'il ne présente pas un aspect boisé !

Il faut favoriser les vins d'une belle expression de grenache, un cépage issu de climat ensoleillé qui lui confère une bonne maturité. Le Grenache est une variété de raisin qui apporte au vin douceur, rondeur, fruit et une belle notion de "plaisir". C'est ce dont a besoin un plat comme le sukiyaki pour ne pas le bousculer ou le dessécher avec des notes boisées. Ces vins de type grenache, que l'on retrouve majoritairement sur la plupart des vins de Provence comme Rasteau, Vacqueyras, Gigondas, Côtes-du-Rhône, sauront s'harmoniser avec douceur et plaisir. ■

Yuriko et Koji Someya

RESTAURANT YAMATO

Spécialités : sushi, sashimi, sukiyaki, shabu-shabu,tempura, chawan-mushi aux trois champignons, okonomi-yaki.

Avec les sushis :
En blanc : Chablis (Bourgogne) Riesling (Alsace) ou un Provence. Nous pensons qu'il faut privilégier le côté sec et fruité.
En rosé : un Tavel ou un Anjou sont de bons choix.
En rouge : nous recommandons un Pinot noir d'Alsace.
Avec les sashimis, nous aimons bien les vins charpentés comme le Bordeaux ou le vin du Languedoc qui peuvent « lutter » contre le wasabi.
Les tempuras appellent un vin sec et acide avec une pointe d'amertume. Le rosé de Tavel nous semble parfait.
Pour le shabu shabu, il faut aussi un vin assez puissant pour contrer la sauce au sésame. nous recommandons donc un blanc soit du Languedoc soit de Bandol.
Nous ne recommandons pas, en revanche, de boire du vin avec le sukiyaki.



Sawahata Mikihiko

RESTAURANT BISSOH

Spécialités : Sushi, Sashimi, Teppanyaki, Unagi-kabayaki, Gomoku-Kamameshi

Sushis et sashimis
Chaque poisson ou presque pourrait s'accorder à un vin différent :
Pour les poissons à chair blanche, peu gras, comme la daurade sauvage ou le hirame, je recommande un blanc d'Anjou Les Bonnes Branches qui est un vin « droit » et franc de goût.
Avec les poissons à chair blanche mais grasse comme la daurade d'élevage, le bar ou le hamachi, je préfère un Chardonnay blanc comme le Meursault Rulot, le Puligny-Montrachet Marc Colin ou le Saint-Aubin en Remilly qui sont à la fois gras et complexes. Pour le thon rouge, je recommande un Chambolle-Musigny (rouge) Georges Roumier qui est riche en fer et très délicat en bouche. Le côté fruité et distingué du Pommard Philippe Pacalet s'accordera à merveille avec le thon gras légèrement poëllé.
Deux types de vins peuvent accompagner le shabushabu en fonction de l'assaisonnement : avec la sauce pondzu, on peut se contenter d'un vin simplement fruité comme le Fleurie Yvon Metras tandis qu'avec la sauce au sésame, on pourra servir un vin plus délicat comme le Vosne Romanée Anne Gros.
Le sukiyaki appelle lui aussi un vin raffiné : un rouge de la vallée du Rhône comme le Cornas Thierry Allemand me semble un très bon choix.
Dans les tempuras, avec des légumes un peu amers comme l'asperge, je recommande un Saint Bris Corps de garde gourmand G et JH Goisot qui est un Bourgogne blanc dont l'amertume ira contre celle de l'asperge. Avec les autres légumes, on choisira plutôt un Savagnin Pierre Overnoy tandis qu'avec les fruits de mer, la minéralité d'un Chablis 1er cru Raveneau est le choix qui s'impose.
Avec un teppanyaki de bœuf charolais, je recommande un rouge Echezeaux JY Bizot tandis que les yakitoris, légèrement sucrés, seront bien mis en valeur par un Gevrey Chambertin Philippe Charlopin.



Akaogi Masami

RESTAURANT SUSHI KAI

Spécialités : sushi, sashimi, tempura, pigeon grillé sur la peau en croûte de goma, cuisse de poulet marinée soja en karaage.

Pour les sushis comme pour les sashimis, je recommande un Saint-Aubain 1er cru "Les Frionnes" Domaine Hubert Lamy 2004. C'est un blanc qui a une acidité bien équilibrée avec une nuance minérale qui va bien avec les poissons à chair blanche.
Pour le shabushabu qui est un plat chaud et n'est pas gras : un Bouseron "Les Cordéres" Henry et Paul Jacqueson 2004 présentant une légère acidité me semble être un bon choix.
Pour le sukiyaki dont la sauce est légèrement sucrée, je préconise un rouge Crozes-Hermitage 2003 Domaine Alain Graillot.
Avec les tempuras dont la pâte « enveloppe » la saveur des ingrédients, je propose un blanc Corton-Charlemagne 2000 domaine Tollot Beaut.
Pour notre spécialité, le pigeon grillé en croûte de goma, ainsi que pour la cuisse de poulet marinée au soja en karaage, je recommande un Savigny- les-Baune "Les Bourgeots" 2002 Domaine Simon Bize qui est très élégant et présente des notes de venaison qui contre-balancent l'odeur un peu forte du pigeon.

Kino Yoichi

RESTAURANT COMME DES POISSONS

Spécialité : sushis, sashimis

Pour les sushis et les sashimis : Muscadet ou Moulin à vent.



Photo Yukiko Murata

Bordeaux et le Japon

Marions-les !

TAKENORI SHINDO A OUVERT LE PREMIER RESTAURANT JAPONAIS DE BORDEAUX DANS LES ANNÉES 80. ARNAUD PLARD EST SOMMELIER DU CORDEILLAN-BAGES, DEUX ÉTOILES AU MICHELIN[1]. TOUS DEUX ONT ACCEPTÉ DE NOUS FAIRE PARTAGER LEUR EXPÉRIENCE

RECUEILLI PAR PATRICK **MANASSON**



Takenori Shindo, aujourd'hui directeur de la Maison du Japon.

Françoise et Takenori Shindo ont créé et dirigé pendant près de 20 ans le premier restaurant japonais de Bordeaux, le Sumô.

Le sashimi était sans conteste le plat le plus demandé. La proximité de ports de pêche comme Saint-Jean de Luz ou Arcachon permettait de proposer, en permanence, une vingtaine de variétés de poissons d'une extrême fraîcheur. Traditionnellement, les Japonais boivent les boissons alcoolisées avec des sortes d'amuse-gueule jusqu'au moment où les plats sont servis, ils ne consomment alors pratiquement plus d'alcool.

Françoise étant bordelaise, titulaire d'un diplôme en dégustation de l'institut d'œnologie et Takenori appréciant et connaissant bien les vins de Bordeaux, depuis très longtemps, ils les mariaient sans complexe avec la cuisine japonaise.

Le parti fut donc pris de permettre toutes les audaces en laissant aux clients le choix de réaliser eux-mêmes leurs accords sans se plier aux dictats du « goût établi ».

À l'encontre des idées reçues, les vins les plus demandés et jugés les plus agréables pour accompagner les poissons crus ne furent pas les blancs mais les rouges jeunes et frais comme les Bordeaux nouveaux ou les Clairets bien soutenus dont les tanins « bloquent » le goût de poisson, contrairement à beaucoup de blancs qui se heurtent facilement au mélange soja, wasabi, poisson. Les vins blancs sont beaucoup plus à l'aise avec les poissons grillés ou les nabés (fondue de légumes, poisson, viande) que relèvent des jus d'agrume.

Ainsi les fidèles du Sumô n'hésitèrent pas à déguster, par exemple, un Médoc sur leur plat de poissons crus car ils savaient que le plat supporterait parfaitement les tanins de ce vin. « L'appréciation d'un plat ou d'un vin est avant tout une affaire de goût personnel, explique Takenori. Avec un peu de curiosité, la voie est ouverte à beaucoup de plaisir. »

Bien qu'il ne croit pas, lui non plus, à une seule vérité du vin, Arnaud Plard, sommelier du Cordeillan Bages, pense qu'il faut privilégier les vins secs car il y a, dans les sushis, une notion de gras sur laquelle il n'est pas nécessaire de surenchérir.

« Pour le poisson cru, explique-t-il, ma première idée serait de recommander un bordeaux blanc comme, par exemple, un Domaine Le Chevalier de Peyssac Leognan. C'est un vin où l'on sent bien le terroir mais avec des notes amères. Il a une précision dans l'acidité qui se marie très bien avec le poisson cru. Comme tous les vins à base de Sauvignon, il a une grande minéralité, un goût de pierre assez prononcé qui facilite l'assimilation de la protéine du poisson cru et gomme un peu son côté farineux, presque lacté. »

Lui aussi pense que les vins oxydatifs, sans tanin, comme le clairet, sont parfaits pour les sushis car le tanin va aller contre la protéine et créer, dans la bouche, une réaction métallique peu agréable si elle est trop marquée.

« Cela ne signifie pas qu'il faut éliminer les bordeaux rouges, s'empresse-t-il de nuancer. Certains ont une onctuosité qui peut faire merveille. D'autres, à base de Pinot noir, « saumonnent » un peu, ce qui peut être très agréable. Ce qui est certain, quand on déguste des sushis ou des sashimis, c'est qu'il faut essayer d'atténuer l'impression de salé donnée par le shoyu. Pour cela, il faut de l'amertume et de l'acidité.

Iconoclaste, il n'hésite pas à affirmer qu'on peut parfaitement boire d'autres alcools que le vin : certains rhums, de la vodka, du cognac ou même de la gentiane mériteraient selon lui d'être essayés avec des sushis. « Avec les sushis, on est dans le registre du sensationnel, de l'expérimental, alors il faut expérimenter ! » ■

[1] **Lire notre portrait de Thierry Marx p. 6.**

CARNET D'ADRESSES

RESTAURANTS

- **YAMATO,** 21 av. des Belges, 13100 Aix-en-Provence. 04 42 38 00 20
- **SUSHI KAI,** 50 fg Saint-Nicolas, 21200 Beaune. 03 80 24 02 87
- **KAMOGAWA,** 18 rue de la Buffa, 06000 Nice. 04 93 88 75 88
- **BISSOH,** 1a Rue du Faubourg Saint Jacques 21200 Beaune. 03 80 24 99 50
- **BENKAY,** 61 quai de Grenelle 75015 Paris. 01 40 58 21 26
- **OZU,** 5 av Albert de Mun, 75116 Paris. 01 40 69 23 93
- **KINUGAWA,** 9 rue du Mont Thabor, 75001 Paris. 01 42 60 65 07
- **COMME DES POISSONS,** 24 rue de la Tour 75116 Paris. 01 45 20 70 37
- **AIDA,** 1 rue Pierre Leroux, 75007 Paris. 01 43 06 14 18
- **MEIJI,** 24 rue Marbeuf 75008 Paris. 01 45 62 30 14
- **NODAIWA,** 272 rue Saint-Honoré, 75001 Paris. 01 42 86 03 42

ACCORDS METS VINS



Eric Ryckelynck

RESTAURANT NODAIWA À PARIS
Spécialité d'anguilles

Avec l'anguille, je recommande généralement, en blanc, le Pouilly Fumé (Loire), le Chablis (Bourgogne) le Crozes-Hermitage(Rhône) ou le Riesling (Alsace). En rouge, je dirige mes clients vers un Sancerre (Loire), un Graves (Bordeaux) ou un Haut-Medoc (Bordeaux).
Le choix des clients (qui sont généralement des connaisseurs), rejoint très souvent mes suggestions.

Saitoh Hitoshi

RESTAURANT MEIJI
Spécialités : sushi, sashimi, tempura, yakitori

Avec les sushis et les sashimis : Bonzeron 2004 Domaine A et P de Villaine.
Avec les tempuras : Jurançon sec 2004 Domaine de Sonch.
Avec le shabushabu : Bourgogne 2004 Domaine Roblet-Monnot.
Avec les yakitoris : Cabernet Sauvignon de cote Catalanes de Domaine Masrous 2004.



Higashiuchi Toshimasa

RESTAURANT KINUGAWA
Spécialité : Cuisine tradionnelle de Kyoto

Avec les sushis et les sashimis, je propose un Pouilly-fumé Ladoucette Poalon. Son gout demi-sec et fleuri agit à la fois en effaçant certains goûts trop forts mais aussi en sublimant les multiples saveurs d'un plateau composé de poissons et de fruits de mer.
Sukiyaki et shabushabu sont des plats bien assaisonnés avec un goût très franc. Il convient de les déguster avec un vin rouge modérément tanique, plutôt acide mais également gras et parfumé tel qu'un Margaux Château Giscours ou Château Siran.
Pour les tempuras, je recommande un Sancerre Blanc d'une grande année de Château du Nozet, ou un Chablis Grand cru Vaudésir de chez Louis Latour.

Watanabe Hiroyasu

RESTAURANT BENKAY
Spécialité : kaiseki-ryori, sushi, sashimi, teppan-yaki



Le Sancerre, le Pouilly fumé (Loire) et le Champagne conviennent à un plateau de sushis ou de sashimis comportant une grande variété de poissons et de fruits de mer. L'arôme d'agrumes, l'arôme herbacé se défendent très bien contre le wasabi. Et puis le côté minéral du vin s'oppose bien à celui du poisson.
Pour les poissons gras (thon, toro…) on préfèrera un Meursault dont l'acidité équilibrée transformera le côté gras du poisson en un goût plus subtil. Avec des makis d'œufs de saumon, on boira un Pinot blanc d'Alsace ou du Champagne.
Le sukiyaki réclame un vin plus doux avec peu d'acidité et pas trop tanique comme, par exemple, un Bandol, un Saint-Joseph ou un Cornas.
Les tempuras doivent à mon sens être dégustées avec de la fleur de sel qui est minérale ou du jus de citron et non avec la sauce "Tentsuyu". Face à ce côté minéral, on pourra mettre, au choix, un Chablis, un Riesling, du Champagne, un Pouilly fuissé, un Sancerre ou un Jurançon sec. Ces vins possèdent tous des qualités minérales qui se marient très bien avec les tempuras.
Avec le teppanyaki de bœuf et soja sauté, il faut un vin rouge peu tanique car la viande n'est pas grasse. Quelques exemples : un Pinot Noir, un Vornay, un Givry, un Morgon ou encore un Sancerre rouge.

Nagao Yoshitaka

RESTAURANT KAMOGAWA
Spécialités : sushi, sashimi, sukiyaki, shabu-shabu

Avec les sushis et les sashimis, notamment les poissons à chair rouge comme le thon, le mieux est de boire un rosé de Provence. Le thon a une nuance de fer et une saveur un peu acide qui vient de l'*umami.* Ce vin qui a du corps va bien avec l'*umami* du thon, grâce à son côté minéral. On peut aussi déguster les sushis avec un rouge type Saint-Joseph, Vacqueyras ou Côte du Ventoux qui présentent des notes métalliques par le Syrah tout en étant épicés et fruités par la Grenache. Les vins trop taniques ne s'accordent pas bien au thon. Si l'on choisit plutôt des poissons à chair blanche comme le *hirame* ou la lotte crue au kombu, un Muscadet sur Lie ou un Blanc de noir de Champagne seront préférés. Quant aux poissons à peau bleue (type maquereau) il faut les accompagner de Riesling grand cru ou de Chablis 1er cru qui sont des vins généreux qui s'harmoniseront parfaitement avec la douceur et l'acidité de ce poisson.
Le shabushabu se déguste avec deux sauces très différentes qui n'appellent pas les mêmes vins : pour la sauce pondzu, je suggère un Pinot gris d'Alsace (blanc) qui ira très bien sur une viande maigre ou encore un Graves Blanc de Bordeaux pour son acidité et sa pointe d'amertume. Pour la sauce au sésame, plus grasse, je verrais un 1er cru des Meursault et Puligny-Montrachet (Bourgogne).
Le sukiyaki est un plat plus épicé qui s'harmonisera bien avec un vin rouge plus tanique comme, par exemple, un Pomerol ou un vin du Languedoc qui sont à base Merlot et Grenache.
Avec les tempuras, on privilégiera des vins peu acides qui n'iront pas contre l'huile. Avec les tempuras de crevettes, j'aime beaucoup le Pernand-Vergelesses (blanc de Bourgogne) qui est très fruité ; avec les légumes, on peut boire des vins de Loire (Chinon ou Cheverny) qui sont légers et pleins d'arôme.

Photo Yukiko Murata

Kano Kazunari et Didier Verite

RESTAURANT OZU
Spécialités : Sushi, Sashimi, Shabu-shabu, Sukiyaki, Tempura

Avec les sushis et les sashimis : en blanc : un Pinot gris Hugel tradition (Alsace 2002) ou un Riesling Hugel Tradition (Alsace 2004). En rouge : un Domaine Lavabre Grande cuvée, Pic Saint Loup (Langedoc).
Ce dernier vin peut également être bu avec les tempuras ; mais on peut aussi choisir, pour ce plat, un languedoc blanc à base Merlot comme le « F » de Skalli.
Pour le bœuf ou le magret de canard on pourra évidemment aller vers des vins rouges plus taniques qui soulignent les saveurs de la viande : par exemple, un Lagrange Saint-Julien 2001 ou un Château Victoria, Haut-Médoc 1998 ou encore, pour une grande occasion : un Cheval blanc 1999 ou un Château Laffite Rothschild 1998.

Aida Koji

RESTAURANT AIDA
Spécialité : teppanyaki

Dans son restaurant, il ne propose presque que des vins de Bourgogne. Pourtant, avec sushis et sashimis à chair rouge, il recommande un rouge de Provence ou de la vallée du Rhône. Avec les poissons à chair blanche, il conseille plutôt du champagne ou du saké japonais (ou les deux !).
Pour le teppanyaki, sa spécialité, il propose trois sortes de vins en fonction du type de plat : pour le homard, un Silex blanc du Rhône qui est un vin sec. Avec le veau, Koji Aida suggère de boire un Meursault tandis que, selon lui, la viande de bœuf appelle un vin qui a une nuance d'acide lactique que l'on trouve dans les Bourgogne rouges.

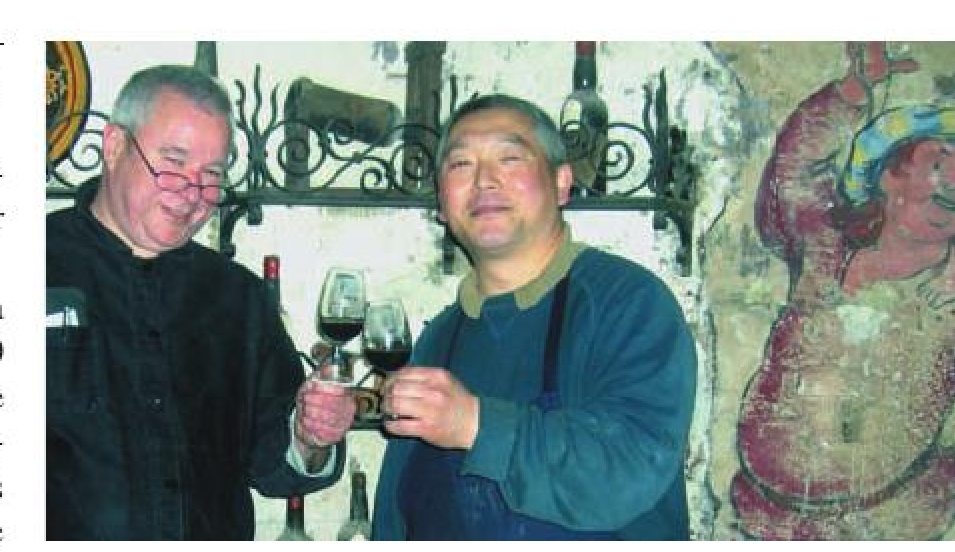
Hideki Hayashi,

caviste à la Tour d'Argent, épicurien amateur de bons vins et de bonne chère !

UNIQUE CAVISTE JAPONAIS DE LA TOUR D'ARGENT, CÉLÈBRE RESTAURANT DE GASTRONOMIE FRANÇAISE FONDÉ EN 1582 SOUS HENRI III, HIDEKI HAYASHI, 48 ANS, EXERCE SON MÉTIER AVEC AUTANT DE PASSION QU'AU PREMIER JOUR, IL Y A BIENTÔT 20 ANS.

PAR RAPHAELLE **MARCADAL**

« J'étais étudiant à Paris et j'ai eu la chance d'être pris comme stagiaire à la cave de la Tour d'Argent. Je n'en suis jamais parti ».
Il faut dire que le lieu, chargé d'histoire, a de quoi impressionner avec ses 500.000 bouteilles conservées sur une superficie de 1200m^2 divisée en deux sous-sols. Le premier, où reposent essentiellement les grands crûs de Bourgogne et de Bordeaux et le deuxième qui accueille les crûs des autres régions (Champagne, Rhône-Alpes, Alsace, etc). Un véritable labyrinthe qui a le privilège de se situer au même niveau que la Seine. Et lorsque le sommelier lui demande une bouteille, Hideki sait qu'il ne dispose que de quelques minutes pour la trouver.
« Un bon caviste doit avoir une bonne mémoire et de solides connaissances œnologiques. Il doit connaître non seulement les A.O.C , les vignobles, les cépages, les clos et les lieux-dits, mais aussi les différents propriétaires », explique Hideki attiré dès son plus jeune âge par la culture française.
« Un bon vin est un vin qui a bien vieilli, dit-il, vantant les mérites d'un bon Sauvignon blanc avec des rillettes ou du saucisson.
Pour Hideki, un bon repas ne signifie d'ailleurs pas forcément multiplier les vins.
« Le choix du vin dépend des plats. Prenez l'exemple du foie gras. Rien de mieux qu'un Sauternes avec un foie gras classique. En revanche, si vous optez pour un foie gras poêlé au balsamique, je recommanderai plutôt un Pedro Ximenez ».
Si la gastronomie et les vins occidentaux n'ont plus de secrets pour lui, il n'en oublie pas moins ses racines et s'anime dès qu'on évoque sushi et saké !



Hideki avec David Ridgeway, le sommelier de la Tour d'argent.

Photo Raphaelle Marcadal

« Le saké et le shochu (alcool de patate douce) se marient très bien avec la gastronomie japonaise. Le saké, plus fin, conviendra parfaitement à une cuisine raffinée de type kaiseki, tandis que le shochu, dont le goût est plus âpre et plus fort se mariera à merveille avec les viandes ».
En revanche : ni vin ni saké avec les sushis. Uniquement du thé vert. « Le saké se boit avant les sushis mais pas avec ».
Ce n'est pas l'avis de David Ridgeway, chef sommelier de la Tour d'Argent depuis 25 ans, pour qui il n'y a tout bonnement pas de « gastronomie sans vin ».
« Le vin est le symbole même de la convivialité et du partage », proclame cet anglais qui a vendu pas moins d'un million de bouteilles depuis son arrivée à « la Tour ». Dont une bonne partie à des clients japonais… ■

RESTAURANT LA TOUR D'ARGENT, 15-17 quai de la tournelle, 75005 Paris - Tel : 01 43 54 23. 31

ACCORDS METS VINS

Le saké,
un éclat de riz au bout des lèvres

AU PAYS DE RABELAIS ET DE BRILLAT-SAVARIN, L'AUDACE EST UNE VERTU RAISONNÉE DES MAÎTRES DE LA CUISINE. L'ENTRÉE DU SAKÉ SUR CERTAINES CARTES OU DANS DES RECETTES EN TÉMOIGNE

PAR JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE**

Les traditions gastronomiques française et japonaise se sont longtemps ignorées. Il faut dire que les échanges culinaires entre les deux pays ne datent que de l'ère Meiji (1867-1911), époque d'ouverture du Japon sur la société occidentale. Au tout début du XXe siècle, le cuisinier Akisawa Tokuzo concocte, pour la cour impériale du Japon, un menu français avec, à sa table des mets accompagnés des prestigieux château Yquem, château Margaux et Clos-Vougeot, de champagne et de cognac. Un siècle plus tard, c'est du saké que s'est vu servir le Premier ministre japonais, Junichiro Koïzumi, au cours d'un dîner officiel au palais de l'Elysée…



Photo I. Yaka

De ce côté de l'Eurasie, il faudra attendre, les jeux olympiques de Tokyo en 1964 pour que nos toqués hexagonaux s'intéressent, notamment grâce à Raymond Oliver, à la délicate gastronomie de l'archipel. La nouvelle cuisine accélère les découvertes et les emprunts. En deux décennies, les affinités électives ont dépassé les conventions. Bien sûr, il n'est pas question, ici, de ces fusions conçues par des margoulins profitant d'une mondialisation des goûts et des saveurs. Mais d'une rencontre heureuse et récente notamment entre le saké, « breuvage des divinités », et les emblématiques produits du terroir français.

Rappelons que le vrai saké japonais est un vin de riz (fermenté) et non un alcool (distillé). Il titre environ 15°. Fragile et délicate, cette boisson change de saveur selon la température. Le saké se déguste frais, chambré ou chaud, selon les goûts, les saisons et ses arômes spécifiques. Un saké fin aux riches parfums est meilleur froid.L'élégance et la simplicité d'un grand saké résultent d'une subtile alchimie lors de son élaboration. Le cœur du secret des meilleurs nectars réside dans le choix du riz, son décorticage, la pureté de l'eau et le savoir-faire du maître brasseur (le toji).

Les plus secs et légers sont produits dans le nord du Japon, les plus doux et plus corsés au sud. En général, un saké frais et léger s'accorde avec une cuisine plus salée alors qu'un saké plus puissant accompagne des mets plus doux. Même si le saké cristallise l'essence de la culture japonaise, il régalera les audacieux qui oseront le servir avec par exemple une… choucroute et même, selon un amateur japonais, du couscous !

Les bons accords en surprendront plus d'un. Le chef du Pré Catelan, Anton Frédéric, n'a pas hésité de créer un menu d'ex-

ET LE CHAMPAGNE ?

Plusieurs chefs japonais ont naturellement cité le champagne comme une boisson idéale pour accompagner sushis et sashimis. Ses qualités : légèreté et minéralité, non seulement ne dénaturent pas le goût du poisson mais semblent au contraire le rehausser, le « corser ».

La maison Laurent-Perrier a conçu, dès 1976, un champagne particulièrement bien adapté à la gastronomie nippone et qui connaît la-bas un grand succès : l'Ultra Brut, un assemblage de 55% de Chardonnay et 45% de Pinot noir. Fabriqué dans l'esprit du fameux « vin sans sucre » imaginé au 19e siècle par Mathilde Perrier, l'Ultra Brut, également appelé champagne « nu » ou « sans fard » a été qualifié par la Revue du vin de France de « plus belle réussite dans sa catégorie ». Minéral, avec de fines notes de noisette, un rien salin en finale, il convient non seulement au poisson cru mais aussi aux huîtres ou aux fruits de mer.



L'Ultra Brut de Laurent Perrier ne dénature pas le poisson cru.

ception à l'occasion de la venue en 2001 des producteurs appartenant à l'association japonaise des sakés prestigieux. A la carte : papillote croustillante de langoustine, oursin moelleux cuit dans un fumet léger de céleri, étrille dans une fine gelée au caviar et une crème fondante d'asperges vertes, pigeonneau poché dans un bouillon aux épices, Roquefort et fraises des bois au fromage blanc et noisette… et autant de précieux flacons des plus secs aux plus fruités. Un bonheur.

Les bons accords de vins avec les fruits de mer ne sont jamais aisés. Avec un saké à l'arôme riche et au goût frais (kunshu), il n'y a aucun risque. Idéal pour accompagner la plupart des plats japonais, le saké s'accorde parfaitement donc avec nos produits de la mer notamment le crabe ou les huîtres. Au restaurant Lucas Carton, le chef Alain Senderens proposait, il y a quelques années, sur sa carte un saké pour accompagner un risotto aux oursins. Avec un saké complexe et à la saveur épicée (jukushu), il est intéressant de rôtir du canard ou un carré d'agneau. Ou tout simplement de griller un steak. Avec les viandes rouges il est conseillé de le boire froid. Comme le faisait le maître du cinéma japonais, Yasujiro Ozu, qui appréciait après avoir goûté aux plaisirs d'un bain dans une source thermale (onsen) une viande de bœuf avec du saké. D'anciens sakés vieillis dix ans dans des fûts de porcelaine comme « Le lustre de l'ambre » produit par Tsuki no Katsura, se boivent chambrés sur de robustes plats tels que des gibiers.

Le mariage le plus surprenant est celui du vin de riz japonais avec des fromages français ! Lamper un saké sec et puissant avec un Munster, un Roquefort, une Fourme d'Ambert, un Vacherin, un Reblochon, du Comté, de l'Emmental ou du Gruyère réveillera les palais les plus blasés.

Enfin, à l'heure des douceurs, un saké rond et onctueux en bouche révèle le naturel gourmand d'une tarte aux pommes chaudes. Avec sa robe pâle et transparente, beaucoup d'amateurs comparent le saké à une femme complexe et raffinée. Le temps des fiançailles a donc sonné. ■




Comme a Nikko ou Hakone, on prend son bain en pleine nature.

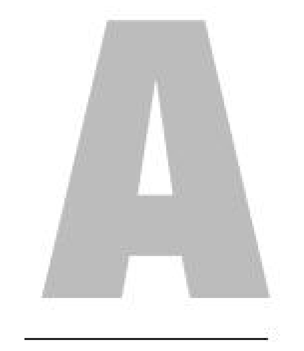
Photos P.Manasson

Week-end japonais à Stockholm

PRENDRE UN BAIN JAPONAIS ET DÉGUSTER UN TEPPANYAKI EN PLEINE CAMPAGNE SUÉDOISE ? C'EST POSSIBLE AU YASURAGI HASSELUDDEN, UN COMPLEXE THERMAL INSPIRÉ DES ONSEN NIPPONS. MAIS LA CAPITALE SCANDINAVE RÉSERVE BIEN D'AUTRES SURPRISES AUX AMATEURS DE SUSHIS


Un petit air de Japon sous les cerisiers de Stockholm.

Photos Catherine Belkhodja



PAR PATRICK **MANASSON**

Assis sur un minuscule tabouret de bois, un solide viking blond se savonne vigoureusement puis s'asperge d'eau glacée en utilisant un baquet de bois cerclé de métal.
N'était la carrure et la couleur des cheveux, on pourrait se croire dans un onsen japonais de Nikko ou Hakone. Même alignement de douches à hauteur du sol, même lumière tamisée, mêmes bassins de pierre grise remplis d'eau chaude où l'on entre que parfaitement propre.
Après être passé au sauna, seule concession à la culture locale, notre colosse gagne les bains extérieurs, creusés dans la roche, où sa femme est déjà installée avec ses amies.
Durant une heure ou deux, ils profiteront des bienfaits de l'eau tout en contemplant le fjord, à une centaine de mètres en contrebas. Plus tard, ils enfileront un *yukata* (exactement le même pour tous les clients) et iront dîner au teppanyaki ou des cuisiniers-jongleurs feront valser devant eux crevettes et carrés de viande tandis qu'ils videront force coupelles de saké. S'ils choisissent de passer la nuit ici, ils rejoindront leur chambre à tatamis équipée de futons et même, pour les plus luxueuses, d'une baignoire en bois donnant sur la mer !
Nous sommes à quelques kilomètres du centre de Stockholm, au Yasuragi Hasseludden, un complexe hôtelier « d'inspiration japonaise » probablement unique au monde et dont l'histoire, peu banale, mérite d'être contée.
Le hasard a voulu qu'en 1974, ce soit un architecte japonais vivant à Stockholm, Koji Kasayama, qui gagne le concours lancé par le syndicat LO (l'équivalent suédois de la CGT) pour construire une école et un centre de conférences destinés aux ouvriers. Le bâtiment, un ensemble en bois et béton, magnifiquement intégré dans le paysage, fonctionnera ainsi durant une quinzaine d'années avant que le déclin du syndicalisme ne lui fasse perdre sa « clientèle » traditionnelle.
LO loue alors les salles à tous ceux qui souhaitent y organiser des manifestations, même s'ils n'ontt aucun rapport avec le monde ouvrier. Tout le monde sentait bien, cependant, que l'emplacement exceptionnel, en ●●●

Y aller

■ **La compagnie SAS**
opère trois vols quotidiens pour Stockholm avec des tarifs très attractifs : à partir de 80 € l'aller. Rés. : 0 825 325 335 (0,15 €/min) ou sur www.flvsas.fr
■ **Office du tourisme suédois**
01 70 70 84 58

Bonnes adresses

Pour dormir

■ **Le yasuragi Hasseludden**
SE-132 81 Saltsjö-boo. Tél : 00 46 (0) 87 47 61 00
www.yasuragi.se

■ **Hôtel Hellsten**
Un bijou d'hôtel tenu par un ethnologue fou d'Afrique et d'Asie qui a rapporté toute la déco de ses voyages. Chaque chambre est différente mais toutes ont de la personnalité et sont meublées avec goût. Mention spéciale pour les petits-déjeuners : grandioses !
Luntmakargatan 68. Tél : 00 46 (0) 708 808 777.
www.hellsten.se



●●● pleine nature, de même que l'architecture très épurée de ce complexe était largement sous-exploités.
Quelqu'un lance alors l'idée d'en faire un spa et pourquoi pas, dans la foulée, un hôtel et un restaurant inspirés de ceux qu'on trouve près des onsen, ces sources chaudes qui font le bonheur des Japonais.
Par bonheur, la directrice de l'établissement, Lena Tryggstad, est une femme d'une rare énergie et aussitôt la décision prise (nous sommes en 1995), la voilà partie au Japon avec une équipe de designers et d'architectes. Avec eux, elle parcourt l'archipel du nord au sud afin d'expérimenter différents types de bains à la japonaise. Deux ans plus tard, le Yasuragi (un nom qui, en japonais, évoque la douceur de vivre) Hasseludden ouvre ses portes.
Sans chercher à copier rigoureusement le Japon, les responsables du projet font tout pour qu'une fois passé le hall d'entrée, le visiteur se sente à l'aise, en paix avec lui-même et avec les autres. Au programme : méditation zen, chi qong, shiatsu… et bien entendu, bains chauds en plein air même lorsque la température extérieure descend en dessous de zéro ce qui n'est pas rare sous ces latitudes.
Côté cuisine, c'est la même démarche qui est suivie. Le jeune chef Joakim Lundblad, amoureux du Japon, crée des plats « japonisants » en utilisant souvent des ingrédients locaux : makis à la viande de renne et à la myrtille, sushis « californiens » au saumon-œuf mollet, uramaki au fromage, jambon et oignons hâchés, nigiris au hareng de la Baltique… sans oublier les sushis pour les enfants avec du riz bleu, vert ou rose servi en forme de cœur, de cheval ou de lapin !
Résultat, l'hôtel ne désemplit pas et accueille même, parfois, des touristes japonais tout surpris de se retrouver en terrain presque connu…
Les lecteurs de Wasabi, accro aux sushis, se demandent peut-être si cette longue introduction sur un lieu, certes original mais pas vraiment japonais, n'aurait pas pour but de cacher qu'il n'existe à Stockholm aucun restaurant authentiquement nippon. Il est vrai que ces dernières années, comme à Paris, des dizaines de « faux » japonais ont ouvert profitant du fait que les formalités pour vendre des sushis sont ici les mêmes que pour ouvrir une cafétaria. Voici néanmoins quelques bonnes adresses que nous avons découvertes grâce à nos amis de Swejap (voir encadré ci-contre) :
Seioken : Proche du Palais Royal, ce restaurant créé en 1973 est le plus ancien japonais de la ville. Les sushis sont très frais mais la spécialité de la maison est le « domburi ». Attention, ce terme signifie ici viande grillée. Les propriétaires du Seioken possèdent aussi le **Roppongi**, un peu excentré, mais qui sert des spécialités plus originales comme les co-

ET LE SAUMON ?

Le saumon qu'on trouve dans les restaurants japonais de Suède vient exclusivement de Norvège. C'est un saumon d'élevage qui présente des qualités à la fois sanitaires et gustatives bien meilleures que le saumon sauvage aujourd'hui pratiquement introuvable.
Les Suédois le consomment soit fumé (toujours à froid, dans des fours spéciaux) soit simplement mariné durant trois jours dans un mélange de sel et de sucre. L'un des meilleurs endroits de Stockholm pour le déguster est le marché Östermalms Saluhall installé sous une magnifique halle à l'ancienne. Lisa Elmqvist dont l'échoppe continue de fonctionner aujourd'hui, existe depuis 1926. C'est son arrière petit-fils, Ulf, qui dirige aujourd'hui la maison.
www.lisaelmqvist.se

SWEJAP, POUR VIVRE À STOCKHOLM COMME À TOKYO

Johan et Stefan ont en commun l'informatique et… le Japon. L'un, Johan, est plutôt programmateur, l'autre s'occupe de design. Tous deux ont une petite amie japonaise et ont décidé de créer, il y a trois ans, Swejap, une association dont le but principal est d'aider les Japonais qui s'installent à Stockholm à prendre leurs repères. Leur site, www.swejap.com, reçoit plus de 6000 visites par mois et donne toutes sortes de renseignements pratiques. « La page la plus visitée, n'est pas celle qui recense les sushiyas de Stockholm (pourtant extrêmement complète et comprenant les commentaires des clients), mais celle qui donne l'emplacement des toilettes publiques de la capitale suédoise ! », s'étonne Johan. Il est vrai que les Japonais sont habitués à trouver des toilettes partout à Tokyo…
L'association compte aujourd'hui 1200 membres qui se retrouvent plusieurs fois par an pour parler du Japon en « Swejap » autour d'un *fika*, le "goûter" à la suédoise.
Johan et Stefan n'ont qu'un seul rêve : partir vivre au Japon avec leur fiancée respective. Seul hic : ces demoiselles se sentent si bien à Stockholm qu'elles n'ont aucune envie de rentrer au pays…







En haut : sushis chez Seioken.
Milieu : Le chef de Sushi Zen, son fils et sa compagne.
En bas : sashimis au Sushi Zen.

La Maison de thé du musée ethnographique

Inaugurée en 1990, cette maison de thé a été offerte au « peuple suédois » par 4 sociétés papetières nippones. Son nom, Zui-Ki-Tei, signifie la « Maison de la lumière promise » mais Zui est également l'idéogramme utilisé pour désigner la Suède tandis que Ki, la lumière, fait référence au pays du Soleil Levant. Pour s'y rendre, on prend le bus 69 depuis Sergels Torg.

Bonnes adresses

Pour manger

■ **Japonais**

▮ Seioken,
Tegelbacken 2.
Tél : 20 61 85

▮ Roppongi,
Hantverkargatan 76.
Tél : 650 17 72

▮ Sushi Ki mama,
Observatoriegatan 13.
Tél : 33 34 82

▮ Sushi Yutaka,
Döbelsgatan 35.
Tél : 673 00 99

▮ Sushi Zen,
Frejgatan 6.
Tél : 612 80 22

■ **Suédois**

▮ Järnet,
Österlanggatan,
34-36. 10 71 37

■ **Epiceries japonaises**

Il y en a deux dans la même rue :

▮ Sun Ai (qui fait également librairie),
Tegnérgatan 15,
Tél : 20 25 72 et

▮ Japanska Torget,
Tegnérgatan 6.
Tél : 673 58 81.

quilles saint-Jacques poêlées au beurre d'ail ou le toro mi-cuit servi sur une feuille de shiso. Le soir, on dîne aux chandelles.

Sushi Ki Mama, petit frère du Ramen Ki Mama, est un établissement populaire tenu par une équipe de jeunes Japonais très inventifs. Le maki de toro servi avec un jaune d'œuf de caille cru est un tel délice qu'il vaut mieux en commander deux d'un coup ! Excellent et pas cher.

Dans le même genre un peu cantine mais tout aussi authentiquement japonais : **Sushi Yutaka** sert des menus sushis copieux et variés. Clientèle d'hommes d'affaires.

Signalons enfin **Sushi Zen**, tenu par un ancien hippy (quelques dizaines de Japonais sont arrivés comme lui à la fin des années 60 en « faisant la route » et se sont installés dans ce pays aux antipodes de la société nippone) reconverti dans la restauration. De nombreux expats estiment que c'est ici qu'on mange les meilleurs sushis de Stockholm.

Il n'existe malheureusement aucun restaurant japonais dans Gamla Stan, la vieille ville, où l'on croise pourtant de nombreux touristes originaires de l'archipel. C'est l'occasion de goûter une cuisine suédoise authentique chez **Järnet**, l'une des meilleures adresses de Stockholm pour les *smörgasbord* (variété de petits plats dont le saumon et différents harengs). Elle est gérée par trois amis qui, dès qu'ils ont un moment de libre, se retrouvent au Yasuragi Hasseludden devant un bon teppanyaki. Allez-y de la part de Wasabi, vous y serez particulièrement bien reçu. ■



Photos Catherine Belkhodja

UN TORRENT DE CAILLOUX ROULE DANS SON… JARDIN JAPONAIS. MAIS, ENTRE SAINT-SERNIN ET LE CANAL DU MIDI, LA CITÉ GASCONNE CHÈRE À CLAUDE NOUGARO ABRITE ÉGALEMENT QUELQUES BONNES ADRESSES POUR AMATEURS DE SUSHIS OU DE CUISINE MÉTISSE.

Toulouse japonais

PAR CATHERINE **BELKHODJA**

Peu de Toulousains le savent : la Ville rose possède sans doute l'un des plus beaux jardins japonais d'Europe. Voulu par Pierre Baudis, l'ancien Maire de la ville et grand amateur de culture orientale, cet ensemble de 7000 m2 serti au cœur du jardin Compans Cafarelli, propose une synthèse des jardins japonais de Kyoto des époques Muromachi et Edo.

Isolé de la ville par un mur d'enceinte et des rideaux de verdure, il comprend un jardin zen, un lac traversé d'un pont japonais, des lanternes et un pavillon de thé inspiré de la Villa Katsura, au sud-ouest de l'ancienne capitale nipponne.



Le "Loft" de Japan, une bonne adresse dans la vieille ville.



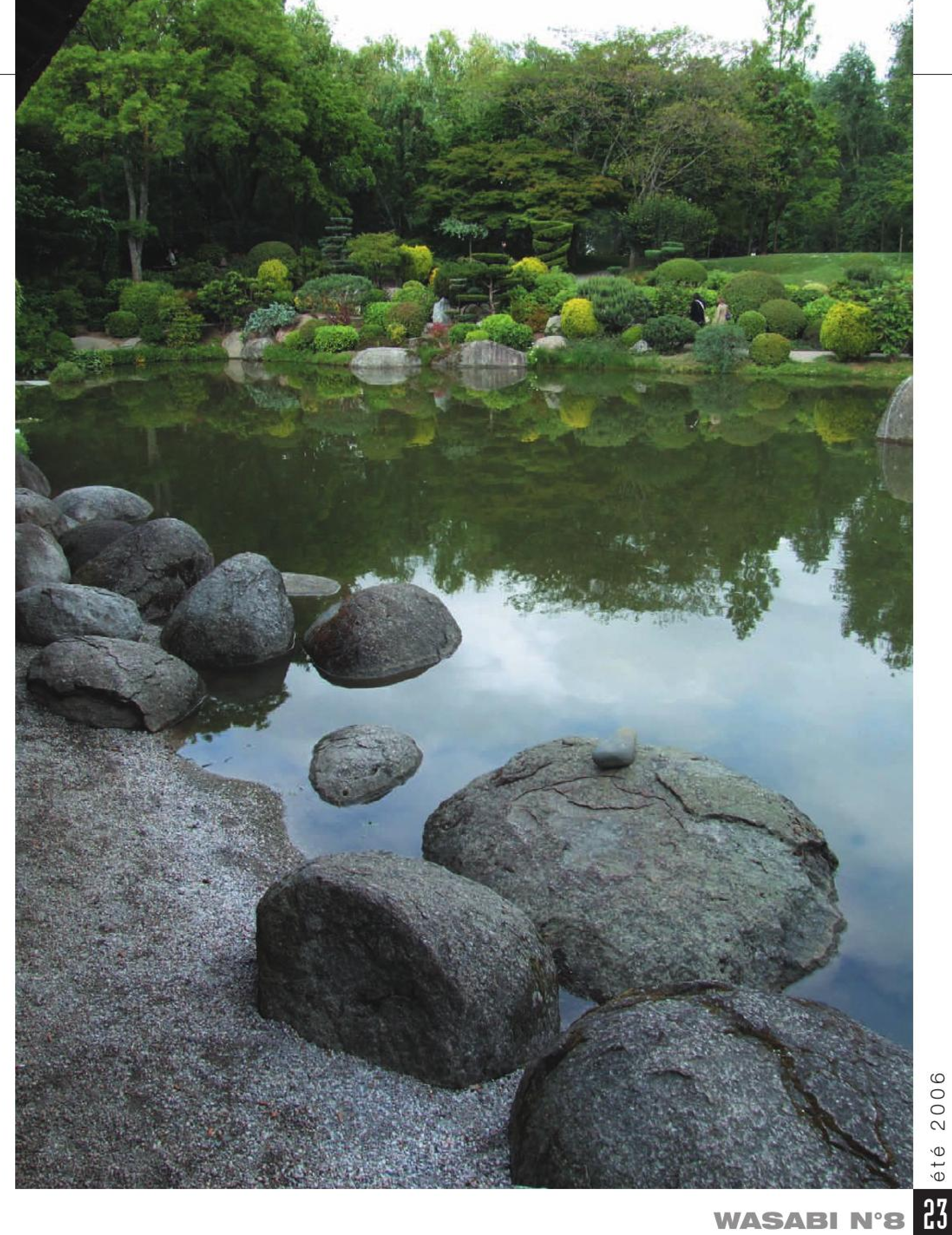
Le bar à sushis de Shun : simple mais authentique.

Comme elle, le jardin japonais de Toulouse intègre des éléments extérieurs, ce que les maîtres jardiniers nommaient joliment « le paysage emprunté ».

Les concepteurs du jardin de Toulouse ont également su donner à l'eau - réelle ou symbolisée par les ondulations du sable - toute sa place. Elle semble jaillir pleine de vigueur, prendre sa force et couler au fond d'une vallée avant de se fondre dans l'océan, déclinant ainsi les cycles de la vie. Dans sa version minérale, les galets sont disposés en pente pour symboliser le tumulte de l'eau et sa vivacité tourbillonnante. Le « torrent de cailloux » chanté par Nougaro trouve ici une belle illustration.

L'autre visite incontournable pour l'amateur de culture nipponne est celle du musée Georges Labit, situé au bord du canal du Midi dans un superbe pavillon mauresque de la fin du XIXe siècle. L'essentiel de ses collections a été constitué par un commerçant toulousain qui, comme son contemporain Pierre Lotti, voyagea dans toute l'Asie, ramenant dans ses malles des trésors de Chine, d'Inde et surtout du Japon sur lequel il rédigea même un petit ouvrage [1]. Vous pourrez découvrir une magnifique collection d'estampes rangées dans de larges tiroirs de bois qu'on tire un par un, une belle armure de samouraï ou encore quelques bouddhas anciens.

Pour ne pas quitter le Japon tout en restant dans le centre de Toulouse, nous vous recommandons vivement une pause chez Okini, un adorable petit salon de thé dirigé par une pé-




Inquiétant samouraï au Musée Georges Labit.

tillante japonaise qui a su recréer ici un petit Kyoto. Petites tables et tabourets de bois noirs, tatamis décalés, service parfait. Tout a été conçu pour que chaque visiteur se sente bien. De petits objets artisanaux directement en provenance du Japon complètent un décor intimiste, au milieu duquel trône une grande table vitrine. C'est là que la maîtresse de maison organise des soirées franco-japonaises où l'on vient pour bavarder ou rencontrer l'âme sœur. Outre ses thés délicieux (28 sortes différentes) accompagnés de pâtisseries japonaises aux haricots rouges, elle propose, de midi à 19h, un plat unique copieux à 7,5 euros. Qui dit mieux ?

Reconnaissons-le, il y a peu de restaurants vraiment japonais à Toulouse. Le plus authentique est sans aucun doute le Japan, aménagé dans une sorte de loft rythmé par de larges colonnes de bois naturel. Au mur, on peut admirer des expositions temporaires en picorant de très corrects assortiments de sushis présentés autour d'amusants bonsaïs en plastique. Le patron, vif et élégant dans son costume indigo, paraît satisfait du succès de son lieu, où se retrouve joyeusement la jeunesse toulousaine.

Autre adresse un peu excentrée mais où les sushis sont réputés excellents : Shun. Le décor ne paye pas de mine, certes, mais impossible d'improviser une dînette si on n'a pas réservé au préalable. C'est malheureusement ce qui nous est arrivé !

La vraie bonne surprise gastronomique, c'est au Genty Magre que nous la découvrirons. Le chef, Romain Brard, a travaillé un an au Japon avant de s'installer à New-York avec son épouse japonaise. Présente dans l'une des tours le 11 septembre 2001 (elle y suivait des cours) elle échappe par miracle à l'attentat. Depuis, pour tous les deux, chaque minute est un hymne à la vie et Romain ne sait plus quoi inventer pour faire de chaque plat une fête. Sa cuisine s'inspire parfois du Japon - goûtez le toast de sésame, effeuillée de saumon au gingembre et citron confit ou le thon rouge aller-retour (presque cru) aux épices fines - mais aussi d'autres cuisines du monde où Romain et son épouse ont séjourné.

[1]Au Japon, de Georges Labit, disponible au Musée.


Pâtisseries et sencha chez Okini, salon de thé décalé.

Bonnes adresses

■ Musée Georges Labit,
43 rue des Martyrs de la Libération.
Tél : 05 61 14 65 50.

■ Okini,
19 rue des Tourneurs.
Tél. : 05 61 32 69 56

■ Shun,
35, rue Bachelier.
Tél : 05 61 99 39 20

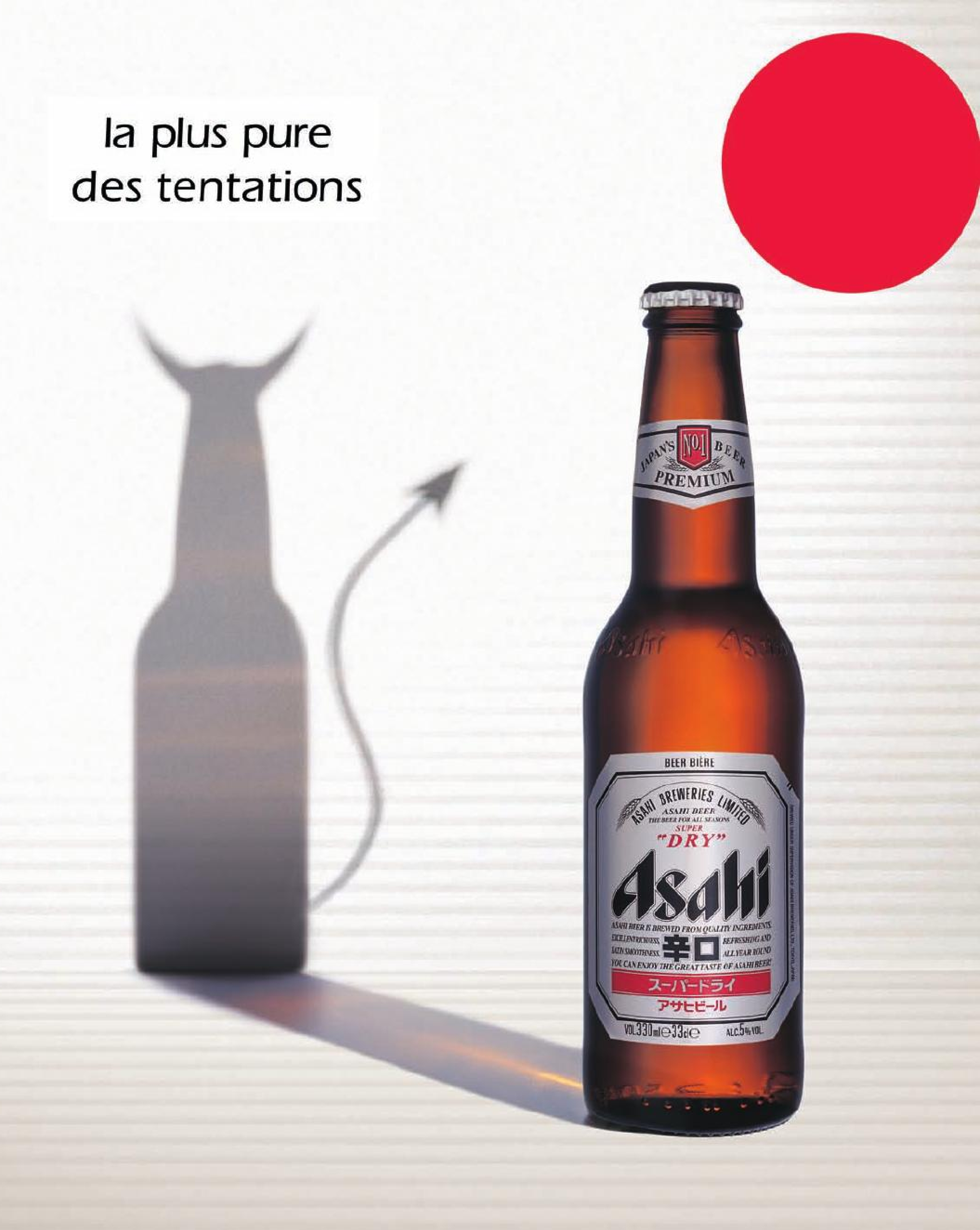
■ Japan,
8 rue de l'Echarpe.
Tél : 05 61 22 85 85

■ Le Genty Magre,
3 rue Genty Magre.
Tél : 05 61 21 38 60

■ Hôtel Novotel Centre,
5 place Alphonse Jourdain.
Tél : 05 61 21 74 74.
Situé juste à côté du jardin japonais.

■ L'Office de tourisme de Toulouse
(Donjon du Capitole.
Tél : 05 61 11 02 36)
propose une carte « Toulouse en liberté » comprenant des réductions sur l'hébergement ainsi que sur un panel d'offres dans le domaine de la culture, du tourisme, des excursions, du shopping, des restaurants et des sorties. Rens. Sur www.ot-toulouse.com


Romain Brard et son épouse devant le Genty Magre.

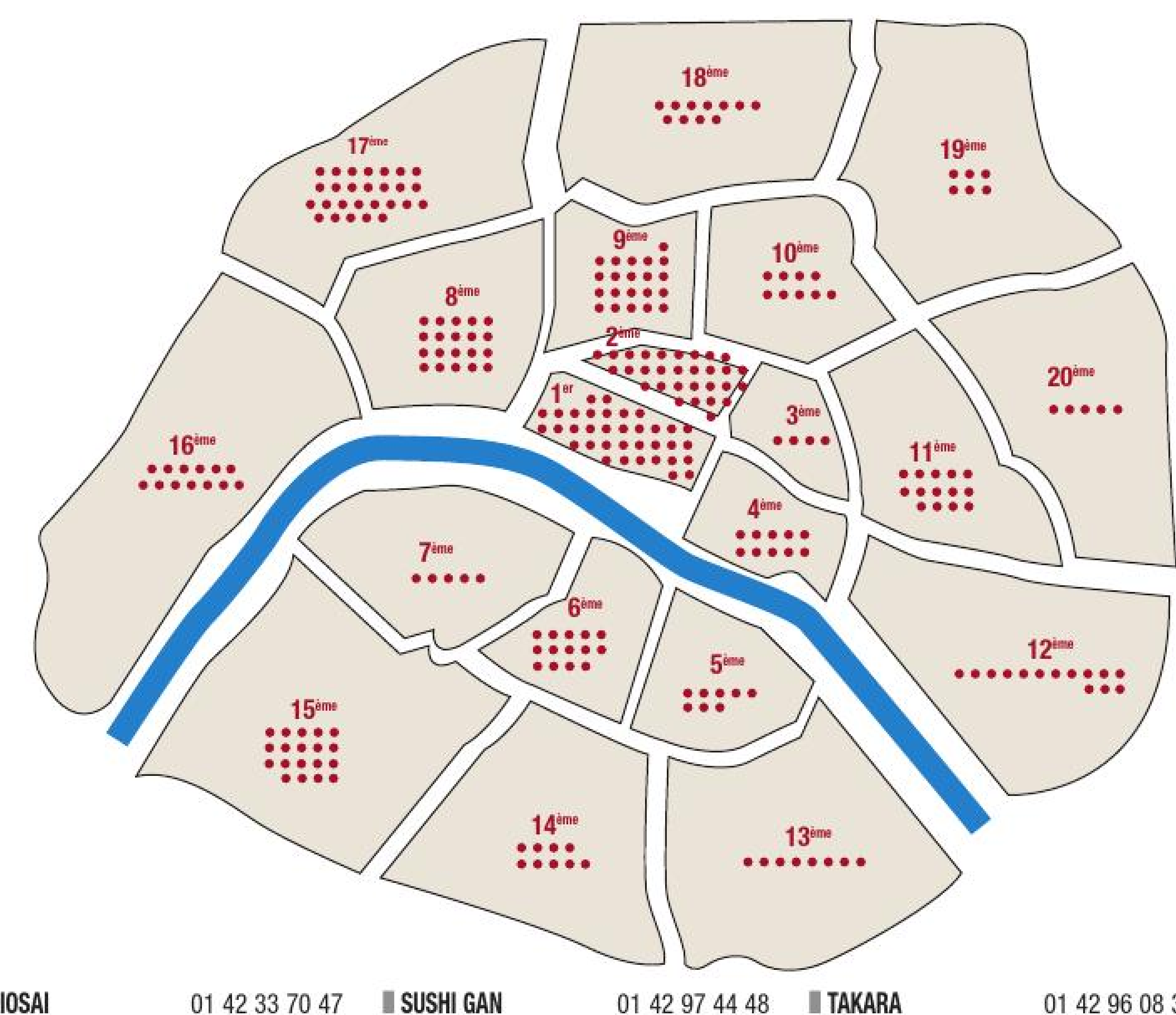


PURE BEER:JAPAN STYLE
www.asahibeer.co.uk

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMEZ AVEC MODÉRATION.

La liste des restaurants

IL Y A PRÈS DE 400 RESTAURANTS JAPONAIS A PARIS ET PLUS D'UNE CENTAINE EN PROVINCE. NOUS N'INDIQUONS ICI QUE CEUX QUI DISTRIBUENT WASABI (MERCI À EUX), SANS PORTER DE JUGEMENT SUR LEUR QUALITÉ OU LEUR AUTHENTICITÉ. POUR EN SAVOIR PLUS, NOUS VOUS INVITONS À VOUS RENDRE SUR NOTRE SITE : WWW.WASABI.FR OÙ VOUS TROUVEREZ DE NOMBREUX AVIS DE LECTEURS ET POURREZ DONNER LE VÔTRE.



1er arrondissement

EDOKKO 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré

FUJITA 01 42 61 42 93
41, rue St Roch

FUKUYA 01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre sec

HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne

HIGUMA 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré

JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel

KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor

KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne

LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne

LIBRAIRIE JUNKUDO 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,

LO SUSHI 01 42 33 09 09
1, rue du Pont-neuf/sous sol

MATSUDA 01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch

MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu

MEI KO 01 40 26 15 78
27, rue du Bouloi

MIDORY 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec

MIYOSHI 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova

NAGATO 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet

NANIWAYA 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne

NODAIWA 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré

OFFICE DU TOURISME JAPONAIS
01 42 96 20 29
4 rue Ventadour

OKI 01 42 33 79 65
35, rue du Pont-Neuf

RANMARU 01 42 96 08 80
25, rue de Richelieu

SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs

SAPPORO RAMEN 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré

SAPPORO RAMEN 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne

SHIOSAI 01 42 33 70 47
4 bis, place Sainte Opportune

SUSHI COMPANY 01 55 35 34 00
22, rue des pyramides

SUSHI GAN 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs

SUSHIRAMA 01 40 26 30 75
14, rue Bertin Poirée

TAKARA 01 42 96 08 38
14, rue Molière

TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin

TOTOYA 01 42 21 41 88
21, rue Saint Denis

VILLA TOKYO 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne

WA 01 40 26 40 01
8 rue Coquillère

YAKINIKU 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne

YASUBE 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne

YOU HEISEI 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne

ZEN 01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

AICHI 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu

AOBA 01 42 60 26 22
106 rue de Richelieu

japonais à Paris et en France

BOOK OFF (librairie) 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin
COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau
DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu
EDOKKO 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens
FURUSATO 01 42 33 49 61
60 rue Montorgueuil
HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais
JUJIYA (ÉPICERIE) 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne
KIM CHI 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois
KINTARO 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin
KIOKO 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs
KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne
KORIN 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne
KOUCHIYAKI 01 40 20 94 45
41, rue Sainte Anne
KYOTORI 01 42 60 06 99
10 rue Chabannais
MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo
MATSURI SUSHI 01 40 26 11 13
26 rue Leopold Bellan
MOMIDJI 01 47 42 82 58
9, rue de Hanovre
NEW TOKYO 01 45 08 15 50
37 rue Montmartre
NINA SUSHI 01 40 39 04 03
17 passage du Caire
NIPOTORI 01 42 36 95 88
157 rue Montmartre
OGURA 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière
OISHI 01 42 96 46 94
106 rue de Richelieu
OKINAWA 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin
OZEKI 01 42 60 98 48
10, rue Chabannais
TAKE 01 40 17 08 08
10, rue de Port Mahon
TOKYO A PARIS 01 47 42 33 22
19, rue d' Antin
TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre
TOYOTOMI 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs
YAMAMOTO 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais
YOKOSUNA 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

◎ 3e arrondissement

SUSHI BAR 01 42 74 76 21
9, rue de Bretagne
SUSHIBOX 01 42 74 56 15
40, rue de Turenne
SUSHI WEST 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne
YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

◎ 4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives
ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce
AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie
BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards
DELICE HOUSE 01 42 76 05 10
79, rue Saint Antoine
ISAMI 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans
KYO 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie
MIKA 01 48 04 04 80
38 rue des rosiers
MINORI 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée
SUN 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol
LE PALAIS DES THÉS 01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple
SUSHI PARADIS 01 42 78 98 83
7, rue François Miron
TAKAOKA 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville
TAKIMI 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple

◎ 5e arrondissement

AKIDA 01 43 36 67 43
121 rue Monge
ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève
GIN KAN 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés-St-Jacques
INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise
MATSUDO YAKI 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard
PLANET SUSHI 01 44 08 75 00
111, rue Monge
SASHIMI BAR 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques
SUSHI ICHIBAN 01 47 07 58 85
11 rue Berthollet
YAGIU 01 43 54 01 11
20, rue Saint Séverin

◎ 6e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet
ITADAKI 01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince
HANAFOUSA 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie
JAPOTORI 01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince
KILALI (SALON DE THÉ) 01 43 25 65 64
3 rue des quatre vents
KIM'S ORIENT EXTREME 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy
KYOTORI 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince
MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide
SUSHI HOUSE 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine
TOKUGAWA 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse
TOKYOTORI 01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince
TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux
YAKIJAPO 01 42 22 17 74
8, rue du Sabot
YEN 01 45 44 11 18
22, rue St Benoit
YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

◎ 7e arrondissement

AIDA 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux
ARIDO 01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle
DAIKON 01 45 55 62 21
26, rue Surcouf
MAISON DU SUSHI 01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet
MIYAKO 01 47 05 41 83
121, rue de l'Université

◎ 8e arrondissement

ASIAN 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V
CHAJIN 01 53 30 05 24
24 rue Pasquier
FUKUOKA 01 40 07 05 58
23, rue des Mathurins

HYOTAN 01 42 25 26 78
3, rue d'Artois

JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie

KAITEN 01 43 59 78 78
63 rue Pierre Charron

KAKYO 01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron

KINUGAWA 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule

KOHOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz

KYOTO 01 53 75 11 49
6, rue Corvetto

KYOTO ST LAZARE 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly

LO SUSHI 01 45 62 01 00
8, rue de Berri

MAN RAY 01 56 88 36 36
32/34, rue Marbeuf

MIYOSHI 01 45 62 30 14
24, rue Marbeuf

NAKA 01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu

OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré

PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
37, bd. Malesherbes

SUSHI JAPO 01 44 90 00 61
53, rue de Rome

YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie

YAMAICHI 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly

YASAMI 01 47 20 06 20
5, rue de la Renaissance

YAKITORI SUSHI CHO 01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf

◎ 9e arrondissement

CAFÉ PENINSULE 01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre

FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 83
5 rue Joubert

FUJI YAKI 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier

IZAAKI 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette

KIDAYA 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette

KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart

MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon

MOMOKA 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle

NAGANO 01 48 78 47 44
77, rue Taitbout

NEW MATSUZAKA 01 48 00 94 64
16 rue Montyon

NEW YAKI KOBE 01 40 07 18 88
14, rue de Sèze

OSAKAYAKI 01 40 16 41 29
24, rue Henri Monnier

SAKURAYA 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière

SHIMIZU 01 48 00 92 76
11 Rue Bergère

SONG TIAN SUSHI 01 47 70 42 82
13, rue du Fbg Poissonnière

SUSHI BOUBOU 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge

SUSHI YAKI 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue

TAKEMOTO 01 47 70 32 67
17 rue du fbg Montmartre

TOKYO 01 42 47 06 14
8 rue Cadet

TONEGAWA 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy

YAMAMURA 01 48 00 90 18
1, rue Bergère

YOCEIKO 01 47 70 68 50
39 rue du Fg. Montmartre

◎ 10e arrondissement

DAI BAN OSAKA 01 42 40 60 35
15, av. Claude Vellefaux

NISHIKURA 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière

OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc

PLOUM 01 42 00 11 90
20 rue Alibert

SUSHI SAKE 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin

TOKIOYAKI 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin

VILLA FUJI 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette

WAKO 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette

YAMADA 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

◎ 11e arrondissement

AKIRA 01 40 21 08 53
6, av. de la République

FUJIWARA 01 47 00 42 50
21, rue de la Roquette

KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire

KIMONO 01 49 23 44 85
115, rue St Maur

KINNOSUZU 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette

MOMIJI 01 48 06 14 72
20 rue Daval

NAOKI 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand

SAKURA 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette

SUKIYAKI 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette

SUSHI 11 01 43 55 29 88
42, rue du Fg. du Temple

TAKAHO 01 47 00 41 18
47 Bd. Richard Lenoir

TOYAMA 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne

YAKIDAI 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette

YAMAZEN 01 43 48 85 37
15 rue Léon Frot

YAPANI SUSHI 01 43 70 55 55
56 rue Richard Lenoir

◎ 12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau

HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes

IZAKAYA 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon

KASHIWAZAKI 01 43 07 30 58
4, rue Crozatier

KOCHIYAKI 01 43 41 59 64
3, rue Erard

MAKOTO 01 44 68 63 50
39 cour St-Emilion

MIKACHI 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes

NAGASAKI 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine

ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen

SAMOURAI 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar

SUSHI PARADISE 01 43 40 00 00
39, rue de Reuilly

SUSHI ZEN 01 43 41 83 34
139, rue de Charenton

YEKO 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

ZENDO 01 43 44 80 60
43 rue Gabriel Lamy

◎ 13e arrondissement

DELICE SUSHI 01 47 07 03 33
69, rue Broca

ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert

JAPONIKA 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy

MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac

MATSUYAMA 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui

PARIS TOKYO 01 43 37 07 33
7 rue Véronèse

SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry

TEKKABA 01 40 77 10 08
73 Bvd Vincent Auriol

TOKYO OSAKA 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy

TORI ICHI 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

◎ 14e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaité

GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre

HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46, rue Didot

HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté

MIMOSA 01 43 21 96 12
9, rue de la Gaité

SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Didot

SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre

TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse

TOYAMA 01 40 44 00 87
147, av. du Maine

YAMATO 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse

◎ 15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée

BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle

FUJIYAMA MONTPARNASSE 01 45 38 98 18
37, avenue du Maine

JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard

JUGOYA 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs

KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre

KANAE (supérette) 01 40 59 98 03
11, rue Linois
KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard
KOYUKI 01 45 32 67 56
20, rue Gramme
LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles
MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre
NIPPON SUSHI 01 48 28 35 28
2, rue Leriche
NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray
OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel
OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé
SANMARU SUSHI 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine
SUSHI BENTO 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles
TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle
TAKI 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay
TOKYO SUSHI 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire
YAMATO 01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs

◎ 16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo
BE ZEN 01 56 26 00 55
9, rue Gustave Courbet
COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24, rue de la Tour
DOMO 01 46 47 47 77
7 rue Gros
GO SUSHI 01 45 25 41 03
38, rue Ranelagh
MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy
MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles
NINA SUSHI 01 44 05 10 98
81, rue de Longchamps
OKYOTO 01 46 51 20 84
10, rue Chanez
PLANET SUSHI 01 45 20 10 10
29, rue Bois le Vent
SUSHI GOURMET 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption
SUSHI WEST 01 45 05 50 00
12, rue de Longchamps
TAIYOO 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet
TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston

◎ 17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin
CINÉSUSHI 01 40 08 08 78
15 rue des fermiers
ISUMO 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias
KANNO 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy
KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand
MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon
MISSADA 01 46 22 11 77
45, rue Laugier
MIYAKO SUSHI 01 44 85 53 00
103, rue Legendre
NAGANO 01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville
NAKAMURA 01 40 55 96 72
25, rue Brey
NAOKO 01 40 08 08 78
11, rue Biot
SHINANO 01 45 72 60 76
9, rue Belidor
SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139, rue Cardinet
SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville
SOLEIL LEVANT 01 45 74 21 68
4 rue Troyon
SUSHI BA 01 42 93 11 30
99 rue des Dames
SUSHI KEN 01 45 74 41 02
12 rue des Acacias
SUSHI NAMI 01 42 27 14 22
38, rue Laugier
SUSHI WADA 01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe
SUSHI WEST 01 42 27 50 00
1, rue Jouffroy d'Abans
SUSHI YAKITORI 01 48 96 97 98
115, rue Legendre
TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen
YAMATO 01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles
ZENZAN 01 53 81 00 75
4, rue Brey

◎ 18e arrondissement

ASUKA 01 42 55 50 91
145, rue Marcadet
CHIYODA 01 42 23 11 11
112, rue Lamarck
JUN KOU KO 01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs
KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener
KINTARO 01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart
MIYAZAKI 01 42 29 18 71
2 rue Lagille
NAOKO 01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses
SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy
SAKURA 01 42 26 08 61
143, rue Lamarck
SUSHI AKASHI 01 44 90 05 68
5 rue Forest
TAKA 01 42 23 74 16
1 rue Véron
TOKYO 01 42 54 3112
40 rue Custine

◎ 19e arrondissement

ARIGATO 01 42 38 96 76
47, rue de Belleville
CACHER DELIGHT 01 42 08 00 00
15 rue Henri Ribière
NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus
PRÊT À CUIRE 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes
SUSHI YA 01 42 02 85 82
12, rue Pradier
TIB'S 01 42 45 00 45
161 rue Manin

◎ 20e arrondissement

ASAHI 01 43 58 78 27
36 rue de Belleville
JAPON SAKANAYA 01 44 62 73 61
351 rue des Pyrénées
SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKICHI 01 47 97 03 96
7, rue du Cher

◎ Boulogne-Billancourt

SANKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant

◎ Levallois-Perret

TOTTORI 01 47 48 98 00
29 rue André-Malraux

PROVINCE

SUD

◎ AIX EN PROVENCE

NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
YAMATO 04 42 38 00 20
4, rue Lieutaud
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne

◎ CANNES

FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame

SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CLERMONT FERRAND
MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique

MARSEILLE
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MONACO
CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne
MY SUSHI 00.377. 93 30 40 11
2 rue des Orangers

MONTPELLIER
LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux
SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain

NICE
JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
KAMOGAWA 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa
MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya
LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

NIMES
O SUSHI 06 86 34 82 20
5 rue des petits souliers

RAMATUELLE
NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE
HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz
JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe
JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz
KING SUSHI 05 61 11 22 67
4, avenue de Lyon
SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier
SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine
SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

VALENCE
IZEN 04 75 56 75 06
2 rue Pelleterie

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BIDART
YUME 05 59 22 01 02
4/6 rue Jean-Bart

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue
SUSHI LOUNGE 05 56 81 59 48
31 rue du Cancera

CAEN
MIKA MAKI 02 31 93 32 21
2 rue des Chanoines
MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

LE HAVRE
LE PETIT TOKYO 04 76 47 83 65
1 rue Clot Bey

NANTES
TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

ORLEANS
TEI 02 38 53 61 12
64, rue Turcies

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halles St François

RENNES
FUJI 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain
SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis

ROUEN
SUSHI BAR 02.35.62.53.27
centre commercial de Rouen

SAINT-MALO
TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault

SEIGNOSSE
BOEL EAT CAFE 05 58 43 15 06
45 av. du Penon

SOUSTONS
SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

CHAMBERY
YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

GRENOBLE
SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures
TOKYO 04 76 47 83 65
1, rue du Clot Bey

LYON
CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie
NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain
SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland
TOKYO 03 20 12 98 88
55 rue Nationale
CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ
OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle
TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune
SUSHI 03 88 14 05 13
22 rue du renard Prechant

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

YAKITORI SUSHI CHO

Restaurant Japonais

Sushi Bar

Spécialités de Yakitori

cuisson traditionnelle au feu de bois



- Nouvelle carte Printemps-Été -

24 rue Marbeuf - 75008 Paris - 01 45 62 30 14

Le Japon au bout

AFIN DE DÉCOUVRIR LE LARGE ÉVENTAIL DE LA GASTRONOMIE NIPPONNE, RIEN NE VAUT UN VOYAGE SUR PLACE. ENTRE TEMPLES ET JARDINS ZEN, NOUS VOUS PROPOSONS UNE INITIATION À UNE CUISINE ENCORE PEU OU PAS EXPORTÉE



Le jardin Tenjuan dans l'enceinte du Daitokuji à Kyoto.

PAR ANDRÉ **NOMEXY**

La mise en bouche commence dans les grands magasins, près des gares ou au cœur des villes. Leur sous-sol regorge de produits alimentaires des plus variés. Les classiques pâtisseries comme celles de Toraya rivalisent avec les meilleurs thés verts. Les morceaux de poulpe avec les *tsukemono* (pickles), les algues avec le tofu. En prime, il est souvent possible de les goûter. A Tokyo, il suffit de se rendre au Mitsukoshi (l'équivalent du Printemps) de Ginza pour se mettre en appétit.



Les restaurants au Japon ont chacun leurs spécialités. Les populaires *izakaya*, traditionnels bistrots, révèlent l'âme japonaise. Le seuil franchi, le personnel vous lance un tonitruant « Irasshai ». Beaucoup d'étudiants mais aussi des habitués plus âgés viennent y boire un verre entre amis tout en grignotant des tapas nippons. Aujourd'hui, à Odaiba, quartier dans la baie de Tokyo, ou à Roppongi, l'enseigne Gonpachi a le vent en poupe. Surtout depuis que le cadre de ce dernier a inspiré le décor d'une scène de combat du Kill Bill de Quentin Tarantino et que le Premier minis- ●●●

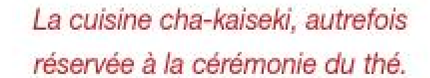
TSUKIJI, LE VENTRE DE TOKYO

Au cœur de la capitale, non loin du quartier chic de Ginza, à l'embouchure du fleuve Sumida, Tsukiji, le plus grand marché aux poissons au monde, s'éveille. Il est cinq heures et personne n'a sommeil pour la vente aux enchères des thons, les rois de la mer. Depuis peu, les touristes – à cause de certains indélicats - ne peuvent plus assister à ce rituel commercial. Heureusement, quand les transactions sont terminées, il est possible de contempler ces milliers de thons, ventrus et étincelants, congelés ou frais. Sur les étals des grossistes, plus de quatre cents variétés de poissons, coquillages et crustacés transitent quotidiennement. Ici, commerçants et acheteurs s'activent sans relâche.

A potron-minet, commander des sushis dans l'un des nombreux petits restaurants, autour du marché central, est une expérience unique. Au bar, devant les clients serrés les uns contre les autres, les *sushimen*, en un habile tour de mains, transforment une portion de riz vinaigré, une lichette de wasabi et une tranche de poisson cru en une délicieuse bouchée. Chaque pièce est posée au fur et à mesure à même le comptoir accompagnée de fines tranches de gingembre vinaigré. Fraîcheur et qualité garanties. A.N.

des baguettes







Bento acheté à la gare de Tokyo pour le Shinkansen.





La cuisine cha-kaiseki, autrefois réservée à la cérémonie du thé.

Les tempuras, un plat introduit au Japon par les Portugais.

tre Koïzumi y a invité le président Bush.
Dans le Shinkansen vers Kyoto, rien de mieux que de se prêter au rite ferroviaire du *bento*, un plateau repas acheté à la gare centrale de Tokyo à apprécier en regardant au loin le mont Fuji. L'arrivée dans l'ancienne capitale impériale invite les gourmets à passer aux choses sérieuses. Premier émoi, au nord de Kyoto. Dans le vaste monastère bouddhique de Daitoku-ji - l'un des sièges de l'école zen Rinzai –, constitué de vingt-deux temples (chacun doté d'un jardin) dont le Zuihô-in, temple dans lequel figure une surprenante composition minérale avec des roches en forme de croix en hommage à un ancien propriétaire converti au christianisme, la promenade devient méditative. Pas après pas, l'appétence vous entraîne vers Izusen, une auberge au sein même de la sainte enceinte. Là, est proposée la cuisine shôjin. Originellement, cette modeste collation végétarienne qui suit le précepte bouddhique fondamental de ne tuer aucun animal s'est inscrite au rang de gastronomie. Un must de mets délicats qui met à l'honneur les saveurs naturelles : feuilles, pousses, fleurs, graines et racines, légumes de saison grillés, bouillis ou frits, soupe de miso, tofu et, une spécialité toute kyotoïte, le yuba (fine peau se formant à la surface du lait de soja). Assis sur un tatami, chacun peut savourer les subtiles préparations monastiques.
Se balader à Kyoto enivre l'esthète. L'apaisant jardin zen de Ryoan-ji, célèbre paysage sec, le Pavillon d'or magnifié par Mishima enchantent les plus blasés. Les insatiables peuvent, le long de la rue menant au Kiyomizu-dera, superbe temple qui surplombe la ville, faire des emplettes dans les boutiques de faïences et acheter des spécialités culinaires locales telles que les *yatsu hashi* (gâteaux). Ou encore flâner au centre ville au marché de Nishiki, une longue ruelle couverte où les marchands exposent sur leur étal les ingrédients typiques de la cuisine de Kyoto.
A Uji, ville réputée pour la production de son thé, nous vous recommandons, après la visite du temple Byôdoin (qui figure sur les pièces de 10 yen), le restaurant Chikurin spécialisé dans la cuisine *cha-kaiseki*, initialement destinée à accompagner la cérémonie du thé. Le repas glorifie la beauté brute et humble des produits, les saveurs et les couleurs. Une succession de petits plats présentés dans une vaisselle choisie selon les saisons : un régal extrême.



Le Pavillon d'or, magnifié par Mishima.

EGALEMENT À DÉCOUVRIR

- **Les tempura,** fritures légères de légumes ou de poissons d'origine portugaise.
- **Le chawan mushi,** œuf cocotte à la japonaise comprenant différents ingrédients (crevette, shitake, poisson ou poulet…).
- **Le Tonkatsu,** côtelette de porc pané présenté sur un lit de choux finement coupés.
- **Les soba,** nouilles au sarrasin servies dans un bouillon chaud ou froides, idéales en été avec du saké.
- **Le bœuf de Kobe,** une viande marbrée considérée dans l'archipel comme la meilleure du monde. Savoureuse dans le shabu shabu, pot-au-feu de fines tranches de bœuf et de légumes.
- **Le chanko-nabe,** préparation gargantuesque pour les lutteurs de sumo, une sorte de fondue riche en calories et en protéines.
- **L'okonomiyaki,** sorte de crêpe salée, originaire d'Hiroshima, à base de choux, d'œufs et d'ingrédients au choix que l'on fait soi-même.

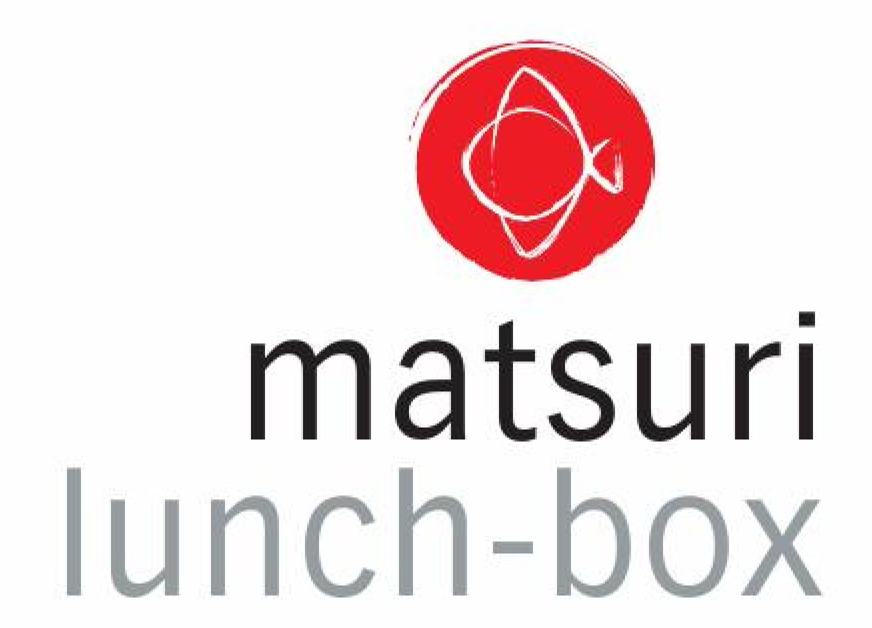
A.N.

Au sous-sol des grands magasins, on peut tout goûter.





Le jardin zen du Ryoan-ji, le plus célèbre du Japon.


matsuri
lunch-box